БУТЕРБРОДЫ

В. М. ВОРОНЕЛЬ
Ф. Л. ВОРОНЕЛЬ
С. М. ЮДИН

В. М. ВОРОНЕЛЬ
Ф. Л. ВОРОНЕЛЬ
С. М. ЮДИН

БУТЕРБРОДЫ

ИЗДАТЕЛЬСТВО • ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ •
МОСКВА • 1966

641.84 (023)

В брошюре рассказано о приготовлении бутербродов в домашних условиях. В большом выборе представлены рецепты закрытых бутербродов (сандвичи), закусочных (канапе), горячих закусок на хлебе (тартинки), слоеных и замороженных бутербродов. Даны советы по приготовлению бутербродов для туристов и сервировке праздничных столов.

Брошюра рассчитана на широкий круг читателей.

Рецензент В. А. СИДОРОВ

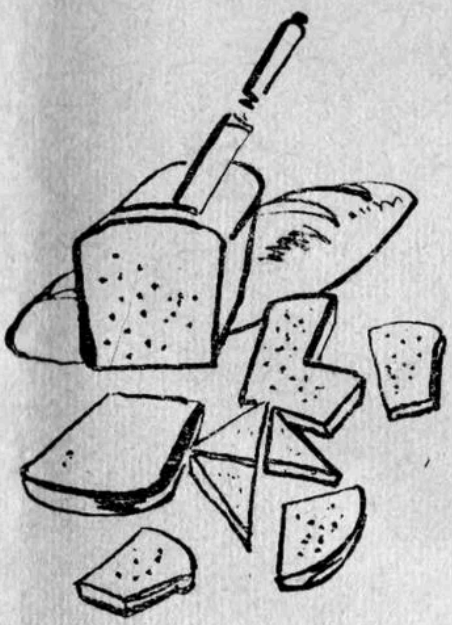
3-17-1

81-66

БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды — полноценный питательный продукт в удобной для употребления форме, содержащий белки, жиры, витамины и минеральные соли, необходимые для организма. Кроме того, бутерброды — вкусная разнообразная закуска. На любом празднике или семейном торжестве хорошо украсить стол богатым разнообразием бутербродов. Для их приготовления не требуется ни больших затрат времени, ни специальной сервировки стола.

Бутерброды можно приготовить семье к завтраку, полднику, ужину (к чаю, кофе, молоку). Незаменимы они и в дороге, в туристском походе, на загородных прогулках.



Бутерброды бывают открытые — один ломтик хлеба с каким-либо продуктом; закрытые (сандвичи) — два ломтика хлеба, между которыми положена начинка; закусочные (канапе) — поджаренный ломтик хлеба, смазанный маслом и выложенный закуской; тартинки (разновидность бутербродов) — поджаренный ломтик хлеба с мясными, рыбными и другими продуктами в горячем виде.

К открытым бутербродам рекомендуют продукты (икру, салат), которые не покрывают вторым ломтиком хлеба, так как под тяжестью его они размазываются.

Бутерброды приготовляют с самыми различными продуктами (закусками): отварным и жареным мясом, рыбой и рыбными консервами, икрой, колбасой, ветчиной, вареным языком, балыком, сыром, творогом и т. д.

Для питания пожилых людей и лиц, склонных к излишней полноте, не рекомендуются бутерброды с острыми, жирными, солеными закусками.

Усвояемость мясных и рыбных продуктов и их питательные качества значительно увеличиваются при одновременном использовании овощей. Поэтому закуски к бутербродам полезно приготовлять в сочетании с небольшим количеством салатов, винегретов и т. д., учитывая необходимые вкусовые соответствия между основными продуктами и овощным гарниром.

Хлеб подбирают в соответствии с видом бутерброда, желательно свежий или в крайнем случае вчерашний. Если бутерброды готовят на поджаренном хлебе, то используют и черствый. Резка хлеба для бутербродов зависит от его формы. Обычно нарезают батоны или черный «Московский» большим острым ножом или специальной пилочкой. Толщина ломтиков для открытых бутербродов 1—1,5 *см*, для закрытых 0,5—1,0 *см*. Они должны быть одного размера и формы, чаще четырехугольной.

Бутерброды с жирными продуктами (шпик, грудинка, корейка) или имеющими острый вкус (сельдь, килька, кетовая икра) приготовляют на ржаном хлебе.

Перед приготовлением бутербродов продукты обрабатывают — очищают, нарезают и т. д.

Снимать оболочку со всего батона колбасы не следует, так как без нее она быстро портится. Батоны колбасы большого диаметра нарезают поперек, а узкие — наискось. В зависимости от объема колбасного батона на бутерброд идет один кусок вареной или 2—3 тонких кусочка копченой и полукопченой колбасы.

Ветчину (окорок, рулет) разделяют на части, срезают кожу и зачищают. После этого ветчину нарезают на куски по форме ломтика хлеба, чтобы она целиком покрывала его, и так, чтобы жировой слой равномерно распределялся между кусками.

Вареную рыбу — белугу, севрюгу, осетрину — охлаждают и нарезают на ломтики толщиной 3—4 *см*.

Малосольную рыбу — семгу, лососину, кету — сначала зачищают, затем нарезают (начиная с хвоста) из расчета один кусок на бутерброд.

Сельдь нарезают по два кусочка на бутерброд.

Сыр делят на большие куски, причем сыр прямоугольной формы разрезают вдоль, а круглой — на секторы. Затем зачищают корку.

Мясо обычно нарезают несколькими тонкими ломтиками вместо одного толстого.

Лучше всего готовить бутерброды непосредственно перед их использованием. Если же они предназначаются для праздничного стола и их приходится готовить в большом количестве, то и в этом случае рекомендуется приготовлять их не раньше чем за 30—40 *мин* до подачи к столу.

На все бутерброды, за исключением бутербродов с жирными продуктами (шпиком, корейкой, грудинкой, жирной ветчиной), рекомендуется намазывать 10—15 *г* сливочного масла, на которое укладывать продукт так, чтобы он целиком покрывал бутерброд.

На бутерброды с сельдью, кильками, икрой (паюсной, зернистой и кетовой) масло лучше положить в виде звездочки, листика, цветочка с одной стороны бутерброда или на середину.

Подготовленные бутерброды выкладывают на блюдо или тарелку.

Они должны быть красиво расставлены и украшены.

БУТЕРБРОДЫ

В буквальном переводе с немецкого бутерброд — это хлеб с с маслом (масляными смесями), в общепринятой обиходной терминологии — ломтик хлеба с каким-нибудь из закусочных продуктов: сыром, ветчиной, колбасой, икрой, мясом, рыбными копченостями, консервами и др. Для увеличения вкусовых и ароматических достоинств деликатесные продукты употребляют с соответствующими соусами, специями, столовой горчицей, которые покупают в магазинах, а также приготовляют в домашних условиях.

Содержание зелени в бутербродах должно составлять 3—4% к весу бутерброда.

Такие продукты, как хлеб, икра и пр., содержат соль, поэтому количество соли рассчитывают по отношению к продуктам, не содержащим ее (яйца, овощи).

Специи (перец горький, душистый, корица, гвоздика и пр.) добавляют в количестве 0,06—0,2%, уксус — 0,5%.

Так как в рецептурах обычно приводится раскладка в стаканах, столовых ложках, чайных ложках и штуках, то для облегчения пользования рецептурами приводится сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов.

Сравнительная таблица веса и меры некоторых продуктов

Продукт	В граммах			
	стакан (250 $см^3$)	столовая ложка	чайная ложка	1 шт.
Молоко и молочные продукты				
Масло животное (растительное)	245	20	5	—
Молоко цельное	250	20	—	—
Молоко сухое	120	20	5	—
Молоко сгущенное	—	30	12	—
Сметана	250	25	10	—
Овощи				
Морковь средняя	—	—	—	75
Картофель средний	—	—	—	100
Лук средний	—	—	—	75
Огурец средний	—	—	—	100
Помидор средний	—	—	—	75
Томат-паста	—	30	10	—
Томат-пюре	220	25	8	—
Петрушка	—	—	—	50
Сахар, соль и другие продукты				
Сахарный песок	200	25	10	—
Соль	325	30	10	—
Уксус	250	15	5	—
Перец черный горький (молотый)	—	—	4	0,04
Перец душистый (молотый)	—	—	5	0,05
Гвоздика	—	—	4	—
Корица	—	—	2	—
Чеснок измельченный	—	—	5	—
Мускатный орех	—	—	5	—
Горчица сухая	—	—	4	—
Лук очищенный измельченный	200	—	—	—

Сливочное масло

Вырабатывают сливочное масло различных видов: сладкосливочное, кислосливочное, соленое (соль вносят в кислосливочное масло, сладкосливочное солят редко), а также вырабатывают сливочное масло с добавками, например шоколадное.

Лучше всего для бутербродов использовать сладкосливочное масло, вырабатываемое из пастеризованных (нагретых до 85—95 °С) высококачественных сливок. Оно содержит не менее 82,5% молочного жира, не более 16% воды и около 1,5% белка и других нежировых веществ.

Соленое кислосливочное масло содержит 81,5% молочного жира, 1,2—1,5% соли. Это хороший, вкусный и стойкий в хранении продукт.

Шоколадное масло содержит 62% молочного жира, 18% сахара, 2,5% какао. В процессе производства сливки и всю смесь, из которой сделано шоколадное масло, дважды пастеризуют, что улучшает вкус и повышает усвояемость этого ценного, особенно для детского питания, продукта.

Маргарин

Твердый пищевой жир — маргарин — по внешнему виду, вкусу, консистенции, химическому составу, калорийности и усвояемости сходен со сливочным маслом. Его вырабатывают из очищенного частично гидрогенизированного (превращенного в твердое состояние) растительного масла, смешанного с заквашенным молоком, лецитином, солью.

Для бутербродов употребляют только сливочный маргарин, содержащий 25% сливочного масла.

Сыр

Сыр — высококалорийный продукт. Его вырабатывают из коровьего и овечьего молока. В зависимости от содержания жира и белков калорийность сыра колеблется от 2500 до 3900 больших калорий.

Наименее калорийны брынза и плавленые сыры 40%-ной жирности. Наиболее калорийны советский и московский сыры 50%-ной жирности.

Сыры отличаются высоким содержанием белков (26%), молочного жира (32%), а также минеральных солей (2,5—3,5%) и витаминов (А и группы В). Составные части сыра усваиваются организмом человека на 98—99%.

В Советском Союзе вырабатывают свыше 50 различных видов сыров. По консистенции различают твердые и мягкие сыры.

Твердые сыры бывают крупные и мелкие. К твердым крупным сырам относятся советский, московский, алтайский, швейцарский, к твердым мелким — голландский, костромской, ярославский, степной, угличский и другие.

К мягким принадлежат сыры, созревающие без плесени: (дорогобужский, дорожный, медынский, охотничий, смоленский) и сыры, созревающие при участии специальных плесеней (рокфор, закусочный).

В самостоятельную группу выделены плавленые сыры, вырабатываемые из твердых и мягких сыров путем плавления.

Перед приготовлением бутербродов сыр очищают от корки и нарезают тонкими ломтиками.

Колбасы

Разнообразен ассортимент колбас и колбасных изделий: мягкие, сочные, тонкого вкуса и аромата, и более острые, с плотным мясом и жиром, со специфическим аппетитным запахом мясных копченостей.

Изготовляют колбасы из отборной говядины, нежирной свинины, шпика, языков с добавлением специй, телятины и другого сырья.

По способу обработки колбасные изделия делят на вареные, варено-копченые, полукопченые и сырокопченые.

Вареные колбасы — любительская, отдельная, фаршированная, мясные хлебы, докторская, ветчинорубленая, чайная, сосиски, сардельки и другие — промышленность вырабатывает из мяса, которое подвергается тонкому измельчению.

Варено-копченые колбасы — полтавская, краковская, ростовская, любительская, украинская и другие — готовят из говяжьего и свиного мяса, со свиным шпиком, специями и пряностями. Измельченный фарш заключают в оболочку, подвергают копчению, варке и повторному копчению.

Вырабатывают также полукопченые колбасы (минская, колбаски охотничьи, польская и т. д.). Кроме шпика, в рецептуру их иногда входят кусочки свиной грудинки, окорока, лопаток. Измельченный фарш закладывают в оболочки, после чего колбасу обжаривают, варят и подвергают горячему копчению и сушке.

К сырокопченым (твердокопченым) колбасам относятся особенная, московская, советская, свиная, польская, угличская, тамбовская. Отличительной особенностью их производства является продолжительное созревание просоленного мяса при низкой температуре и продолжитель-

ная сушка после копчения. Все колбасные изделия отличает высокая калорийность, присущая продуктам, из которых их вырабатывают.

Ветчина и копчености

Мясные копчености относят к высококалорийным продуктам. Их изготовляют из передних и задних частей свиных полутуш. В зависимости от способов обработки свиные копчености поступают в продажу копчеными, варено-копчеными, вареными и запеченными.

Копченые свиные окорока — московский, воронежский, тамбовский,— а также грудинку, корейку, лопатку можно сохранять до 3 месяцев.

Варено-копченые изделия из свинины — московский, тамбовский, воронежский окорока и рулеты — не рекомендуется хранить более 10 суток.

Икра

Одним из наиболее питательных и вкусных пищевых продуктов является икра осетровых и лососевых рыб. В ней содержится большое количество белков, жира, витаминов. По калорийности она превосходит мясо, молоко (100 *г* икры дают 270 *кал*).

Хранить икру можно в холодильнике при температуре 0—3 °С.

Копченая рыба

Копчение рыбы предохраняет ее от порчи и улучшает вкусовые качества.

При горячем копчении свежую или оттаявшую рыбу, слегка подсоленную по вкусу, пропекают на ярком пламе-

ни, после чего обрабатывают горячим дымом при высокой температуре (до 180 °С). Рыбу горячего копчения можно хранить 1—2 дня. Мясо рыбы горячего копчения нежное, сочное, мягкое. Оно отличается тонким ароматом копчености.

При холодном копчении подсоленную и вымоченную рыбу подвергают воздействию воздуха и дыма при сравнительно невысокой температуре — около 40°.

Холодным копчением обрабатывают и балычные изделия из осетровых рыб, белорыбицы, нельмы, дальневосточных лососей.

Изделия холодного копчения из рыбы обладают приятным вкусом и ароматом, они значительно солонее, чем продукты горячего копчения, и более стойки в хранении. Очень эффектны бутерброды с желированной рыбой, отварным судаком, форелью, стерлядью, треской и т. д. Рыбу украшают сверху вареной морковью, петрушкой и заливают желе, сохраняя на холоде.

СОУСЫ

Для холодных закусок употребляют в основном соусы, выпускаемые промышленностью: «Острый», «Кубанский», «Любительский», «Южный», «Кетчуп» и майонез. Некоторые соусы можно приготовлять и в домашних условиях.

Майонез

Этот соус представляет собой концентрированную смесь (эмульсию) рафинированного растительного масла, яичного желтка, сахара, горчицы, соли, уксуса и специй.

Состав майонеза: масло растительное 68%, желтки свежие 10%, готовая горчица 6,7%, сахар 2,3%, уксус 6—11% и специи 2%.

В домашних условиях его приготовляют следующим образом. В фарфоровую или фаянсовую чашку отделяют яичные желтки, солят и перемешивают веничком или лопаткой, затем вливают небольшими порциями (по чайной ложке) растительное масло, каждый раз тщательно смешивая его с желтками. Когда масло и желтки образуют густую однородную массу, прибавляют уксус. Если соус слишком густой, в него добавляют около 1 столовой ложки теплой воды.

Соус зеленый

Обмытые листья салата, шпината, эстрагона или петрушки варят в кипящей воде *2—3 мин*, затем вынимают, дают стечь воде, мелко рубят, протирают сквозь волосяное сито и смешивают с майонезом, прибавив по вкусу соль и уксус.

На $^1/_2$ стакана майонеза — 1 ст. ложка сваренных и протертых овощей и 1 ст. ложка уксуса.

Томатный соус острый

Он представляет собой томат-пюре, уваренное со специями, пряностями, сахаром, солью, уксусом. Для получения томат-пюре спелые томаты моют, режут на кусочки, протирают через мелкое сито и варят в эмалированной кастрюле до тех пор, пока объем не уменьшится в три раза. Перед концом варки добавляют мелкий просеянный сахарный песок и специи, а также соль и кипятят 10 *мин*, после чего добавляют уксусную эссенцию и кипятят еще *2—3 мин*.

На 2,6 кг свежепротертых томатов или 850 г томат-пюре (не уваренного, а только кипев-

шего 3—5 мин) — 140 г сахарного песку, 25 г соли, 7 см³ уксусной эссенции 80%-ной, 1,5 г гвоздики, 1,5 г корицы, 0,5 г черного перца, 1 г душистого перца, 0,5 г мускатного ореха, 0,5 г чеснока.

Виноградный соус

Виноград перебирают, моют, затем помещают в эмалированную кастрюлю, раздавливают деревянным пестиком и варят, пока сок не отделится от мезги (примерно 5 *мин* от начала кипячения). Сняв с огня, протирают через сито для отделения кожицы и семечек.

Отделенный сок соединяют со всеми перечисленными ниже ингредиентами и варят на слабом огне при помешивании деревянной лопаточкой до тех пор, пока объем не уменьшится на $^1/_3$. Уксус добавляют в конце варки.

Кипящий соус разливают в стерилизованные стеклянные консервные банки и закатывают их. Соус рекомендуется к рыбным и мясным бутербродам.

На 4 кг винограда — 8 стаканов сахара, по 1 чайной ложке соли, черного перца, гвоздики, молотого мускатного ореха, 2 чайные ложки молотой корицы, 1 л уксуса 6%-ного.

Клюквенный соус

В вымытую клюкву наливают воду, добавляют рубленый лук и варят примерно 10 *мин* от начала кипения. Затем протирают через сито, добавляют сахар, гвоздику, корицу, перец, мускатный орех, соль и перед окончанием — уксус. Кипятят при постоянном помешивании до тех пор, пока объем жидкости не уменьшится на $^1/_3$. Консистенция должна получиться более жидкой, чем у то-

матного соуса. Кипящий соус разливают в чистые стерильные банки и сразу закатывают их. В процессе хранения соус будет густеть.

На 1,6 кг клюквы — 0,4 кг рубленого лука, 2 стакана воды, 4—5 стаканов сахарного песку, по 1 чайной ложке молотой гвоздики, молотого мускатного ореха, молотой корицы, черного перца, столовой соли, 2 стакана столового уксуса 6%-ного.

МАСЛЯНЫЕ СМЕСИ

Чтобы сливочное масло приобрело желаемый вкус и цвет, его подвергают обработке, смешивая с другими продуктами, легко передающими свой цвет и аромат.

Размятое масло выбивают деревянной лопаткой или веничком для удаления содержащейся в нем воды. Затем масло смешивают с другими продуктами и специями, взбивая или перемешивая до получения однородной смеси.

Масляные смеси используют как для эффективного оформления бутербродов, сочетая различные цвета, так и для улучшения вкуса мясных и рыбных начинок.

Килечное масло

Филе килек протирают через сито, соединяют с размягченным сливочным маслом и хорошо вымешивают лопаткой. Хранят килечное масло в холодном месте.

На 850 г сливочного масла — 160 г килек.

Селедочное масло

Первый способ. Филе сельди замачивают в молоке или чае. Через 6—8 ч вымоченное филе протирают

через сито. Размягченное сливочное масло кладут в кастрюлю, добавляют протертую сельдь, столовую горчицу и тщательно выбивают лопаткой. Такое масло можно изготовить и из молок.

На 750 г сливочного масла — 250 г сельди, 30 г столовой горчицы.

Второй способ. Приготовляют селедочное масло так же, как описано выше, но с добавлением натертого сыра.

На 680 г сливочного масла — 250 г сельди, 70 г сыра.

Анчоусное масло

Изрубленные каперсы, корнишоны, анчоусы, желтки сваренных яиц толкут в ступке и протирают через сито. В кастрюлю кладут размягченное масло, добавляют протертую анчоусную смесь и выбивают лопаткой. Затем в масло добавляют уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо выбивают.

На 800 г сливочного масла — 150 г анчоусов, 5 яиц (желтки), 50 г каперсов, 50 г корнишонов, 0,2 г горького перца, 25 г уксуса 3%-ного.

Сардиновое масло

Очищенный репчатый лук шинкуют, пассируют на сливочном масле и охлаждают. Спассированный лук и сардины протирают через сито. Смесь кладут в кастрюлю с размягченным маслом, натертыми сырыми яблоками, мускатным орехом, солью и хорошо размешивают лопаткой.

На 800 г сливочного масла — 150 г сардин, 75 г репчатого лука, 100 г антоновских яблок, 0,2 г мускатного ореха.

Масло с томатом, хреном, грибами, горчицей

Масло или маргарин взбивают с томатом или горчицей, натертым хреном, поджаренными нарубленными грибами, по вкусу заправляют перцем и солью.

На 800 г сливочного масла — 1 стакан томата, $^3/_4$ стакана хрена, $1^1/_2$ стакана грибов, 1 стакан горчицы, соль, перец, уксус по вкусу.

Масло с яйцами

Остывшее крутое яйцо очищают, белок рубят, желток с маслом и перцем растирают, затем добавляют белок, мелко нарубленный зеленый лук или чайную ложку изрубленной зелени петрушки. Смесь солят по вкусу.

На 1000 г сливочного масла — 10 яиц, красный перец, соль, зеленый лук, зелень петрушки.

Масло с горчицей

Сливочное масло хорошо размешивают с готовой столовой горчицей, добавляя черный перец и соль по вкусу.

На 900 г сливочного масла — 100 г горчицы, черный перец, соль.

Весеннее масло

Шпинат, зеленую стручковую фасоль, зеленый горошек и молодую морковь очищают и ошпаривают кипятком, затем, слив воду, толкут в ступке. Полученное пюре

протирают сквозь сито, затем хорошо смешивают со сливочным маслом. Солят по вкусу.

На 1000 г сливочного масла — по 50 г шпината, фасоли, горошка, моркови.

Чесночное масло

Очищенные от чешуи зубки чеснока толкут в ступке, затем протирают через сито. Полученное пюре смешивают со сливочным маслом. Солят по вкусу.

На 1000 г сливочного масла — 50 г чеснока.

Масло с хреном

Измельченный на терке хрен смешивают со сливочным маслом. Полученную массу протирают через частое сито. Солят по вкусу.

На 900 г сливочного масла — 200 г хрена.

Масло с красным сладким стручковым перцем

Испеченный и очищенный красный сладкий стручковый перец толкут в ступке, протирают через сито и смешивают со сливочным маслом. Солят по вкусу.

На 800 г сливочного масла — 300 г стручкового перца, 30 г репчатого лука.

Масло с сыром

Сыр твердый швейцарский, зеленый или других сортов (смесь двух-трех сортов вкуснее) натирают и смешивают с размягченным маслом или маргарином, затем хорошо выбивают лопаткой.

На 800 г сливочного масла — 200 г сыра.

Миндальное масло

Очищенный миндаль толкут в ступке, вливают 1/2 столовой ложки холодной воды и смешивают со сливочным маслом. Затем смесь протирают через сито.

На 800 г сливочного масла — 100 г очищенного миндаля.

Горчица столовая

Просеянный горчичный порошок заваривают кипятком и быстро размешивают лопаткой до получения однородной густой массы. Затем эту массу заливают горячей водой и ставят в холодное место на 8—10 ч, после чего воду осторожно сливают.

В горчицу добавляют соль, сахар, растительное масло, хорошо растирают, после чего добавляют уксус и снова хорошо растирают.

На 300 г сухой горчицы — 1 стакан уксуса 9%-ного, 1/2 чайной ложки растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 1/2 ст. ложки соли, 2 стакана воды.

БУТЕРБРОДЫ

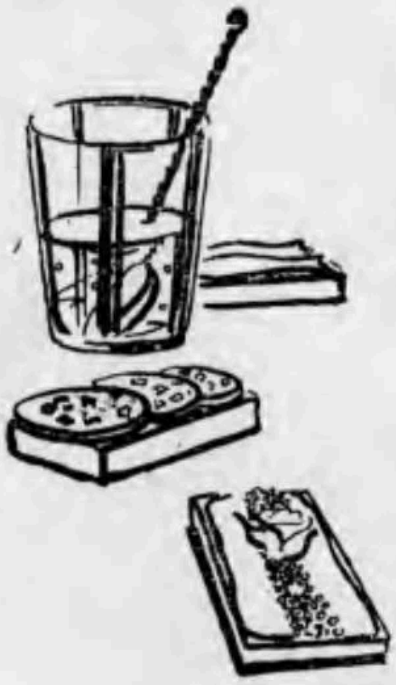
ОТКРЫТЫЕ

Это самый распространенный вид бутербродов. Хлеб нарезают небольшими ломтиками толщиной 1—1,5 *см*, намазывают сливочным маслом (за исключением приготовленных с жирными продуктами) и гарнируют различными закусками.

Бутерброды с колбасой, крутыми яйцами и томатами

Ломтики колбасы (или отварного языка), кружочки крутых яиц, свежие томаты, зеленый лук кладут на смазанный маслом хлеб.

На 50 г хлеба — 50 г колбасы, 20 г сливочного масла, 1/2 яйца, 1/2 помидора, 10 г лука.



Бутерброды с ливерной колбасой и зеленым салатом

Нарезанную ломтиками ливерную колбасу сверху покрывают зеленым салатом и майонезом и укладывают на смазанные маслом ломтики хлеба. Салат можно заменить нашинкованным зеленым болгарским перцем.

На 50 г хлеба — 50 г ливерной колбасы, 20 г сливочного масла, 15 г салата, 20 г майонеза.

Бутерброды с пюре из гусиной печенки

Тушеную в сливочном масле или гусином жире печенку пропускают через мясорубку, добавляют пропущенное через мясорубку свиное сало и с несколькими тушеными грибами и специями протирают через сито. Пюре намазывают на ломтики хлеба с маслом и горчицей и посыпают зеленью петрушки.

На 200 г печени — 50 г соуса бешамель, 2 желтка, 1—2 ст. ложки сметаны, соль, перец по вкусу и 1—2 ст. ложки мадеры.

Бутерброды с курицей или индейкой и языком

Вареную индейку или курицу и язык нарезают ломтиками, накладывают на смазанный маслом хлеб, обмазывают клюквенным соусом или майонезом. Сверху украшают зеленым салатом.

На 50 г хлеба — 40 г курицы, 20 г языка, 20 г масла, 25 г соуса, 15 г салата.

Бутерброды с ветчиной по-португальски

Ломтики хлеба круглой формы намазывают смесью из мелко нарубленной ветчины с майонезом, украшают маленькими круглыми кусочками соленого огурца, напоминающими глаз. Такие бутерброды по желанию гарнируют морковью, свеклой и т. д.

На 50 г хлеба — 50 г ветчины, 25 г майонеза, 20 г огурца, 20 г моркови или свеклы.

Бутерброды с ветчиной-пюре

Кусочки ветчины 2—3 раза пропускают через мясорубку, добавляют свежее сливочное масло или маргарин, горчицу, хорошо перемешивают. Полученную смесь наносят на ломтики хлеба любой формы. По краям гарнируют крутым желтком, протертым через сито, и мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 400 г ветчины (10 порций) — 50 г сливочного масла, 1 чайную ложку готовой горчицы, 3 яйца.

Палочки из ржаного хлеба с ветчиной

Из ржаного хлеба вынимают мякоть и разрезают на полоски. $^3/_4$ палочки намазывают с обеих сторон сливочным маслом, немного солят и обваливают в мелко нарезанной или протертой ветчине.

На 20 палочек из ржаного хлеба — 400 г ветчины, 150 г масла.

Бутерброды с мозгами

Сваренные в подсоленной и подкисленной воде и хорошо отсушенные мозги смешивают с маслом и сливками. Затем наносят пюре на ломтики хлеба произвольной формы и украшают маслинами, каперсами, свеклой и т. д.

На 400 г мозгов (10 порций) — 50 г сливочного масла, 25 г сливок.

Бутерброды с мясом птицы по-испански

Мясо отварного цыпленка отделяют от кости и кожи, мелко нарезают и смешивают с майонезом. На ломтики хлеба любой формы наносят не очень толстый слой приго-

товленной смеси. Каждый ломтик гарнируют половинкой маслины, а вокруг делают венчик из мелко нарезанной петрушки.

На 400 г птицы (10 порций) — 100 г майонеза.

Бутерброды с пюре из мяса птицы

Мясо отварной птицы отделяют от кости и кожи, 2—3 раза пропускают через мясорубку, добавляют сливки, свежее масло, соль и черный перец по вкусу. Смесь хорошо перемешивают и наносят на ломтики хлеба, сверху гарнируют каперсом, маслиной, свеклой и т. д.

На 400 г мяса птицы (10 порций) — 100 г сливочного масла, 50 г сливок.

Бутерброды по-датски

Ломтики хлеба намазывают маслом, накладывают сверху кусочки мяса, птицы или сыра, чтобы полностью покрывали хлеб. По середине вдоль бутерброда кладут полоски красного маринованного болгарского перца, с одной стороны которого укладывают маслины, с другой — кружочки крутого яйца.

На 50 г хлеба — 50 г птицы или сыра, $^1/_2$ болгарского перца, $^1/_2$ яйца.

Бутерброды с анчоусами и яйцом

На прямоугольные ломтики хлеба кладут кружочки крутых яиц, а сверху свернутые колечками анчоусы. В середину колечек наливают майонез. Хлеб рекомендуется

намазывать маслом, а анчоусы посыпать тертым яичным желтком, зеленым луком.

На 50 г хлеба — 50 г анчоусов, 20 г сливочного масла, 20 г майонеза.

Бутерброды с соленой треской и томатами

Хорошо вымоченную треску нарезают и поджаривают с подсолнечным маслом. В оставшееся от жарения масло кладут нарезанные крупными кусками помидоры (без семян и кожицы) и слегка поджаривают. Готовые помидоры заправляют солью, перцем и растолченным чесноком. Залитую этим соусом рыбу и помидоры используют для бутербродов.

Бутерброды с желированной рыбой

Отваривают судака, треску, форель, стерлядь и другую рыбу. Отдельно приготовляют необходимое количество желе, которым заливают бутерброды.

Рыбу нарезают, кладут на ломтики хлеба такого же размера и украшают кусочками вареной моркови и зеленью петрушки. Далее заливают желе, ставят на холод, чтобы оно затвердело.

Для приготовления желе в не очень горячий бульон, в котором варилась рыба, добавляют предварительно размоченный в холодной воде желатин, ставят на слабый огонь, добавляют немного натертого сельдерея, пастернака, моркови. Перед окончанием варки добавляют 1—2 взбитых в пену белка и кипятят бульон до прозрачности.

На 2 стакана бульона — 25 г желатина, 1—2 яйца, 30 г сельдерея, 40 г пастернака, 50 г моркови.

Бутерброды с щучьей икрой

Очищенную от оболочки икру кладут в чугунок или глубокую посуду с овальным дном (чтобы при растирании икра не забивалась в углубления посуды), тщательно растирают деревянным пестиком или ложкой, пока она не станет беловатого цвета. Не переставая растирать, понемножку добавляют оливковое или подсолнечное масло, лимонный сок и взбивают, пока икра не примет всего масла.

Если икра слишком сгустится, прибавляют немного уксуса, разбавленного водой. Приготовленную икру намазывают на хлеб таким образом, чтобы посередине ломтика, где слой икры самый толстый, образовалась заостренная поверхность вроде хребта. На икре сервизным ножом делают вмятины и украшают маслинами, каперсами.

На 350 г хлеба — 50 г щучьей икры, 150 г оливкового или подсолнечного масла, 1 лимон, 20 г уксуса и 20 г каперсов.

Бутерброды с кремом из сардин

Растертое добела сливочное масло смешивают с очищенными мелко нарезанными сардинами, горчицей, мелко нарезанными каперсами, томат-пюре, лимонным соком и красным перцем. Все протирают через сито и наносят на ломтики хлеба.

На 100 г сливочного масла — 8—10 сардин, 1 чайную ложку горчицы, 3—4 каперса, 1—2 ст. ложки томат-пюре.

Бутерброды с пюре из консервов типа сардин

Через сито протирают крутые яичные желтки и рыбу типа сардин, добавляют немного масла из этой же банки. Смесь наносят на ломтики хлеба.

На 120 г рыбы — 4 крутых яйца.

Бутерброды с брынзой и редисом

Брынзу протирают через сито, чтобы она стала как пюре, добавляют красный перец и сливочное масло и немного натертого лука. Свежий редис мелко нарезают и перемешивают с брынзой. Полученную смесь наносят на ломтики хлеба и украшают маслинами и кружочками редиса.

На 250 г брынзы — 50 г сливочного масла, 100 г свежего редиса.

Бутерброды с икрой из брынзы и помидоров по-болгарски

Брынзу хорошо растирают деревянной ложкой с очищенными и мелко нарезанными помидорами, луком, натертым на мелкой терке, лимонным соком, подсолнечным маслом и, по желанию, стручком печеного перца, также мелко нарезанного. Полученную массу намазывают на хлеб и украшают зеленью, кружочками соленого огурца.

На 250 г брынзы — 1—2 помидора, 1 головка лука, $^1/_2$ стакана подсолнечного масла, 1 стручковый перец.

Бутерброды с паштетом из брынзы по-болгарски

Измельченную брынзу протирают, добавляют сливочное масло, тмин, красный перец и растирают до образования однородной массы, которую намазывают на тонко

нарезанные ломтики хлеба и гарнируют зеленью петрушки, морковью, помидорами и т. д.

На 250 г брынзы — 2—3 ст. ложки сливочного масла, по 1 чайной ложке тмина и красного перца.

Бутерброды с чайным творогом

Творог протирают через сито или растирают ложкой, прибавляют молоко до получения нужной консистенции, заправляют солью и тмином. Вместо молока можно взять сливки или растительное масло, вместо тмина — красный перец, хрен, томатный сок, натертую редьку, рубленую сельдь, зелень, натертый лук и т. д. Готовую смесь намазывают на ломтики хлеба.

На 500 г творога — 1/2 стакана молока, соль, тмин и т. п. по вкусу.

Бутерброды с пикантной смесью

Сыр, отварное мясо, огурцы и селедочное филе дважды пропускают через мясорубку. Если смесь окажется чересчур острой, ее смешивают с взбитым несоленым маслом или натертым отварным картофелем и растительным маслом. Вместо мяса также применяют колбасу. Приготовленную смесь намазывают на ломтики хлеба или булочки.

На 100 г сыра — 100 г мяса, 50 г корнишонов, 50 г сельди, 2—3 шт. картофеля, 1 ст. ложку растительного масла.

Бутерброды по-итальянски (пицца)

9 булочек разрезают пополам, намазывают их томатной пастой, сверху раскладывают ломтики острого плавленого сыра.

Сушеный базилик, эстрагон или другую пряную зелень смешивают с солью, перцем и тертым твердым сыром. Этой смесью посыпают бутерброды. Затем их запекают в духовом шкафу в течение 20 *мин* до готовности.

На 18 бутербродов — 9 булочек, 2 стакана томатной пасты, 300 г плавленого сыра, 1/2 чайной ложки сушеного базилика, 3/4 сыра, 1/4 стакана оливкового масла. Базилик может быть заменен гвоздикой с корицей.

Бутерброды с сыром и сметаной по-венгерски

Ломтики батона со сливочным маслом намазывают смесью из протертого сыра, сметаны и подсоленного молока.

На 160 г сыра — 100 г сметаны, 1/2 стакана молока.

Бутерброды „Кёрёзет" (смесь из овечьего сыра) по-венгерски

Свежий овечий сыр, сливочное масло и малосольную икру смешивают. Затем добавляют тертый лук (немного), тмин, красный перец и горчицу по вкусу. Можно добавить ложку пива, сардинки, мелко нарезанные анчоусы с каперсами. Продукты хорошо размешивают вилкой или ложкой. Намазывают на хлеб.

На 300 г сыра — 100 г икры, 100 г масла.

Бутерброды с творогом по-венгерски

Протертый через сито творог смешивают с небольшим количеством сметаны, заправляют по вкусу тмином и красным перцем и намазывают на ломтики батона, смазанные маслом.

На 300 г творога — 100 г сметаны.

Бутерброды с твердым и плавленым сыром

Твердый или плавленый сыр нарезают ломтиками по форме хлеба, который намазывают маслом с горчицей или томатным соусом и накладывают сыр. Сверху украшают маслинами, зеленью.

На 50 г хлеба — 40 г сыра, 20 г сливочного масла, 20 г томатного соуса.

Бутерброды с сыром, томатами и поджаренным беконом или корейкой

На ломтики хлеба укладывают кусочки сыра и бекона, сверху украшают свежими томатами и посыпают зеленью.

На 50 г хлеба — 40 г сыра, 50 г бекона, $^1/_2$ помидора.

Бутерброды с творогом по-немецки

Взбитый маргарин или масло смешивают с рубленой сельдью, луком и пикулями, добавляют протертый через сито творог, немного сахара и каплю маринада, заправляют солью, горчицей и перцем по вкусу.

На 250 г творога — 50 г маргарина или масла, 50 г сельди.

Бутерброды с овощами

Для бутербродов с овощами используют редиску, морковь, сельдерей, укроп, хрен, петрушку, лук и т. д. Овощи, мелко натертые или пропущенные через мясорубку, смешивают со сливочным маслом и сметаной. Иногда прибавляют желток крутых яиц или тертый сыр. Полученную смесь намазывают на ломтики пшеничного или ржаного хлеба.

В сезон используют свежие помидоры, нарезанные кружочками, или 2—3 кусочка очищенной редиски.

Сливочное масло добела растирают с солью, небольшим количеством лимонного сока, толченым перцем, щепоткой мелко нарезанного эстрагона или укропа. Полученной смесью намазывают ломтики хлеба и украшают каждый бутерброд 2 кружками маринованного или соленого огурца.

Помидоры протирают через сито, смешивают помидорное пюре со сливочным маслом и намазывают на ломтики хлеба, сверху кладут сыр, редиску.

Бутерброды с салатом-латуком

Майонез смешивают с мелко нарезанными солеными (маринованными) огурцами и салатом-латуком. Заправляют солью, толченым перцем, горчицей, намазывают ломтики хлеба (можно поджаренные).

На 300 г салата — 100 г огурцов, 15 г горчицы, 70 г майонеза.

Бутерброды с помидорами и огурцами

На круглый кусочек поджаренного хлеба кладут полукруглый ломтик помидора и такой же ломтик свежего огурца, чтобы вместе они составляли полный круг. Середину круга украшают майонезом и кружочками красной редиски.

На 50 г хлеба — 1/2 помидора, 1 огурец, 15 г майонеза, 1 редиска.

Бутерброды с сырыми овощами

Ломтики сырых томатов, редиски, огурцов, редьки, лука, слегка политых смесью растительного масла с уксу-

сом или лимонным соком, посыпанных солью, кладут на ломтики хлеба, намазанные маслом, сверху украшают рублеными яйцами и посыпают зеленью.

На 300 г томатов — 100 г редиски, 100 г огурцов, 20 г редьки, 20 г лука, 30 г растительного масла.

Бутерброды с паштетом из баклажанов

С печеных баклажанов снимают кожицу, затем протирают через сито. В полученную массу вливают оливковое или подсолнечное масло и лимонный сок, постоянно помешивая. Заправляют по вкусу солью, перцем. Смесь намазывают на ломтики хлеба, предварительно смазанные маслом, украшают зеленью петрушки, зеленым луком, кружочками свежих помидоров, огурцов, редиски и т. д.

На 400 г баклажан — 2 ст. ложки лимонного сока, 50 г оливкового или подсолнечного масла, 80 г сливочного масла.

Бутерброды с икрой из баклажанов

Баклажаны и мясистые стручки перца пекут на плите, быстро очищают от кожицы и семян. Очищают также крепкие помидоры, разрезают пополам или на четвертинки, соединяют с баклажанами, перцем и все мелко рубят на доске. К полученной смеси добавляют мелко нарезанный чеснок, петрушку, растительное масло, соль, хорошо смешивают и наносят на ломтики хлеба с маслом. Сверху украшают маслинами.

На 2—3 кг баклажанов — 1—1 1/2 кг стручкового перца, 3—4 шт. помидоров, 1/2 стакана растительного масла, чеснок, петрушка, соль, маслины.

Бутерброды с икрой из грибов

Грибную икру приготовляют из соленых или сухих сваренных грибов. Соленые грибы промывают, дают стечь воде, мелко рубят, затем нарезают репчатый лук, слегка поджаривают его на растительном масле, охлаждают и смешивают с грибами, прибавив немного перца.

Из сваренных сухих грибов икру приготовляют таким же способом. Для более острого вкуса прибавляют лимонный сок или уксус, соль, перец, а также посыпают мелко нарезанным зеленым луком. Икру из грибов намазывают на ломтики хлеба, смазанные маслом, украшают зеленью.

Бутерброды с паштетом из маслин

Маслины без косточек протирают через сито, добавляют в это пюре сливочное масло, немного перца, а также измельченный лук. Смесь намазывают на бутерброды и украшают зеленью.

На 200 г маслин — 200 г сливочного масла, 20 г лука.

Бутерброды с томат-пюре

Очищенные помидоры, нарезанные кружочками, вместе с протертым луком тушат в сливочном масле 10 *мин.* Солят, пропускают через сито. Когда смесь охладится, ее намазывают на ломтики булочек или хлеба, смазанные сливочным маслом. Сверху бутерброд украшают кружочком крутого яйца и мелко нарезанным луком, покрывающим всю поверхность.

На 300 г помидор — 100 г сливочного масла, 40 г лука, 2 яйца.

Бутерброды с паштетом из крутых яиц и зеленым луком

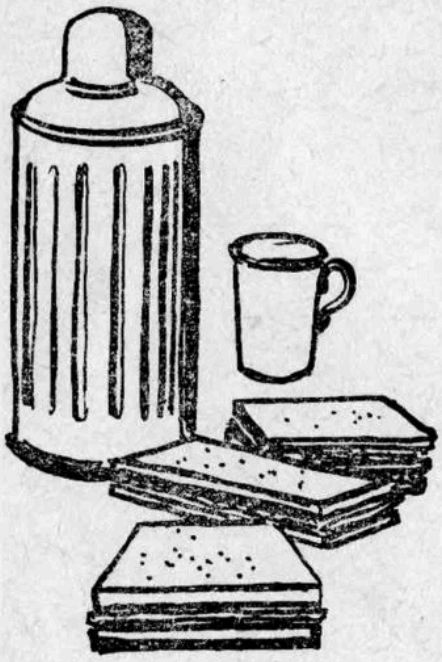
Сваренные вкрутую яйца охлаждают, отделяют желтки от белков. Желтки растирают с черным перцем и солью, подливая растительное масло, до получения густого крема, которым намазывают ломтики хлеба со сливочным маслом. Сверху посыпают мелко нарубленным белком и зеленым луком.

БУТЕРБРОДЫ (САНДВИЧИ)

ЗАКРЫТЫЕ

Закрытые закусочные бутерброды приготовляют из двух тонких ломтиков хлеба, которые разрезают на полоски шириной 5—6 *см*, толщиной около 0,5 *см*. Затем наносят на них тонкий слой взбитого сливочного масла или маргарина, приправленного для вкуса горчицей, тертым хреном, соусом «Южный» или масляной смесью, в зависимости от продукта, с которым готовят бутерброды (ветчина, рыба, ростбиф и т. д.).

На полоски хлеба с маслом кладут тонкие ломтики мясных, рыбных гастрономических или кулинарных изделий, накрывают другой такой же полоской хлеба, прижимают лопаткой или ножом, выравнивая поверхность.



Для приготовления закрытых бутербродов рекомендуется следующее сочетание продуктов:

ветчина вареная и масло с добавлением горчицы;

телятина жареная и масло с добавлением горчицы;

колбаса вареная и масло с добавлением горчицы;

ростбиф (жареное мясо) и масло с добавлением соуса «Южный»; курица жареная (филе) и масло сливочное;

дичь жареная (филе) и масло с добавлением соуса «Южный»;
сыр и масло сливочное;
сыр острый натертый и масло сливочное;
яйца, сваренные вкрутую, и майонез;
сельдь ломтиками и масло с яйцами и горчицей;
анчоусы и масло сливочное;
лососина или семга и масло сливочное;
балык и масло сливочное;
осетрина вареная и масло с хреном;
севрюга копченая и масло с хреном.

Размер и форма бутербродов обычно соответствуют спичечной коробке, однако бутерброды, приготовляемые в дорогу, могут быть и более крупного размера, но не следует их делать толще 0,5 *см*.

Приготовленные для дороги закрытые бутерброды упаковывают так: каждый отдельно завертывают в целлофан или пергаментную бумагу, для чего бутерброд кладут в середину бумажного квадрата, соединяют противоположные концы бумаги над центром бутерброда и загибают несколько раз, пока края шва не будут лежать на бутерброде. Ушки заправляют под низ бутерброда.

Заранее приготовленные бутерброды лучше сохранять в холодильнике.

Бутерброды с жареными или вареными сосисками

Городскую булочку разрезают вдоль (не до конца), вкладывают жареную или вареную сосиску, покрытую томатным соусом и горчицей.

На 1 сосиску — 25 г томатного соуса, 10 г горчицы.

БУТЕРБРОДЫ (КАНАПЕ)

Маленькие закусочные бутерброды на поджаренном хлебе (канапе) приготовляют из различных продуктов.

Пшеничный или ржаной хлеб (слегка черствый) нарезают ломтиками толщиной 0,5—1 *см* и поджаривают на масле или подсушивают в духовом шкафу до образования румяной корочки.

Существует два способа приготовления таких бутербродов.

Первый способ. На поджаренные полоски хлеба накладывают слой паштета, вареной дичи или взбитого масла. Гарнируют ломтиками яйца или рублеными желтками, белками, зеленью, ветчиной, полосками сельди, семги или икры. Украшают маслом, выпускаемым из бумажной трубочки, а затем полоски хлеба разрезают на квадраты, треугольники, ромбы и т. д.

Второй способ. Вырезанные из хлеба и намазанные маслом фигурки гарнируют ломтиками ветчины, дичи, семги, сельди, а также маслинами, помидорами, сыром, закрепляя гарнир сливочным маслом.

Бутерброды отделывают маслом или майонезом с помощью фасонной трубочки [1].

Готовые бутерброды ставят в холодильный шкаф, чтобы масло хорошо затвердело. Закусочные бутерброды подают на блюде или раскладывают на тарелки, покрытые салфеткой.

Канапе с курицей

На гренках в форме звездочек или треугольников делают бортики из масла. В середину кладут горкой филе вареной курицы, нарезанное соломкой и слегка заправленное майонезом. Украшают букетиком зелени и томат-пастой в виде точек.

На 350 г хлеба — 200 г филе курицы, 30 г майонеза, 30 г томат-пасты.

Канапе с мясом цыпленка

Круглые гренки смазывают маслом, растертым с горчицей. Вокруг делают ободок из мелко нарубленного вареного языка, а посередине кладут мелко нарубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка залитое майонезом или желе.

На 350 г хлеба — 50 г мяса цыпленка, 50 г желе, 100 г языка, 80 г масла, 20 г горчицы.

---

[1] Фасонные трубочки можно приобрести в магазине или изготовить самим. Из куска жести (или плотной бумаги) вырезают ножницами треугольник, свертывают его в коническую трубочку (форму), припаивают оловом наружный шов (или его склеивают), подрезают выступающие концы в широком месте и на узком конце вырезают или выпиливают разные зубчики.

Канапе с анчоусами и яйцом

На гренок прямоугольной формы кладут слой анчоусного масла и с угла на угол (буквой х) — тонко нарезанные анчоусы. Промежутки заполняют рубленым яйцом и зеленью. Отделывают бутерброды маслом.

На 350 г хлеба — 150 г анчоусов, 40 г анчоусного масла, 80 г сливочного масла, 3 яйца.

Канапе с анчоусами по-испански

На гренки круглой формы наносят слой анчоусного масла. Затем перемешивают мелко нарубленные анчоусы, печеные очищенные стручки красного сладкого перца и каперсы (также мелко нарезанные), прибавляют соус майонез и снова перемешивают. Полученной смесью смазывают гренки, хорошо заглаживая поверхность. Украшают половинкой маслины, вокруг которой делают ободок из мелко нарезанной петрушки.

На 350 г хлеба — 80 г анчоусного масла, 100 г анчоусов, 40 г перца и каперсов, 10 маслин, 30 г майонеза.

Канапе с анчоусами по-итальянски

На гренки, вырезанные в форме квадратов или треугольников, наносят слой анчоусного масла. Затем перемешивают мелко нарубленные анчоусы с каперсами и полученную смесь наносят на середину смазанных маслом гренок, вокруг украшают густым майонезом, выпускаемым из бумажной трубочки. Сверху кладут половину зеленой маслины.

На 350 г хлеба — 50 г масла, 100 г анчоусов, 20 г каперсов, 100 г майонеза, 5 зеленых маслин.

Канапе из анчоусов „Медальон“

На гренки круглой формы сначала наносят слой масла, потом пасту из анчоусов, растертую с маслом. По краешку каждого гренка делают ободок из зернистой икры, а посередине кладут каперс.

На 350 г хлеба — 50 г масла, 15 г пасты, 100 г зернистой икры, 20 г каперсов.

Канапе из анчоусов по-португальски

Гренки круглой формы смазывают маслом, смешанным с соусом из анчоусов. Сверху накладывают филе анчоуса, свернутое колечком, вложив в середину каперс, а вокруг филе делают ободок из крутого желтка, протертого через сито и перемешанного с мелко нарезанной петрушкой.

На 350 г хлеба — 80 г масла, 20 г соуса из анчоусов, 50 г анчоусов, 20 г каперсов, 1 яйцо и зелень петрушки.

Канапе с осетриной

Гренок из пшеничного хлеба прямоугольной формы смазывают тонким слоем сливочного масла с хреном и томат-пастой и на него кладут ломтик осетрины. По краям делают бордюр из того же масла, а осетрину покрывают майонезом в виде решетки, украшают листками зелени и кусочками маслин.

На 350 г хлеба — 180 г осетрины, 90 г сливочного масла, 50 г хрена, 25 г томат-пасты, 25 г майонеза, 7 маслин.

Канапе с раковыми шейками

Гренки из белого хлеба смазывают сливочным маслом, смешанным с томат-пастой или майонезом. Накладывают разрезанные пополам раковые шейки, вынутые из сваренных раков. Посередине помещают цветочек из сливочного масла, а вокруг него каперсы. Из этих продуктов можно приготовить другой вариант, например бутерброд с раками («адмирал»). Круглые гренки намазывают анчоусным маслом. Шейки сваренных раков разрезают в длину пополам и накладывают на гренки (буквой х). Гарнируют маслинами и каперсами.

На 350 г хлеба — 10 раков, 80 г масла, 50 г анчоусного масла, 15 г томат-пасты, 10 каперсов.

Канапе с судаком

Гренок прямоугольной формы намазывают тонким слоем сливочного масла с хреном и томатом. Филе судака мелко нарезают, заправляют соусом майонез и кладут сверху, посыпая измельченной зеленью.

На 350 г хлеба — 240 г филе судака, 80 г сливочного масла, 30 г хрена, 20 г томат-пасты, 20 г майонеза.

Канапе с семгой

На овальный ломтик хлеба кладут кусок семги, один конец которого подгибают, украшают маслом, черной икрой, листиками зелени петрушки.

На 350 г хлеба — 80 г масла, 150 г семги, 70 г икры.

Канапе с семгой, икрой и сельдью

Полоски ржаного хлеба смазывают тонким слоем сливочного масла с хреном, накладывают узкие полоски (любой формы) семги, икры, сельди и зелени. Края украшают бордюром из того же масла.

На 350 г хлеба — 210 г семги, 80 г сливочного масла, 70 г икры, 100 г сельди, 25 г хрена.

Канапе с сельдью

От селедки отделяют филе и кладут на бутерброды, смазанные маслом и подрумяненные на решетке, гарнируя с одной стороны протертым через сито крутым желтком, с другой — протертым через сито белком. По краям посыпают мелко нарезанной петрушкой. Середину украшают каперсом или кусочком зеленой маслины.

На 350 г хлеба — 80 г масла, 150 г филе сельди, 2 яйца, 20 г каперсов и петрушка.

Если сельдь сухая и филе трудно отделить, ее маринуют в растворе из $^1/_3$ белого вина и $^2/_3$ уксуса, в который нарезают кружочками 1 морковь и 1 головку лука, кладут 1 лавровый лист и несколько горошин перца. Кусочки селедки заливают раствором, чтобы они были полностью покрыты, и варят 10 *мин*, после чего дают остыть в маринаде.

Канапе с филе сельди

Филе сельди вымачивают в молоке и тушат, после чего нарезают крупными полосками. Подготавливают соломкой картофель и поджаривают его во фритюре, смешивают с яблоками, также нарезанными крупной соломкой и приготовленной сельдью и все перемешивают с соу-

сом майонез. Смесь наносят на поджаренный хлеб любой формы.

На 350 г хлеба — 100 г сельди, 150 г масла, 200 г картофеля, 100 г яблок и 150 г майонеза.

Канапе с маринованной сельдью

Очищенную от костей и кожицы сельдь мелко нарезают, смешивают с рублеными крутыми яйцами, добавляют 2 ложки готовой горчицы, немного растительного масла и мелко нарезанный зеленый салат. Все хорошо размешивают. Полученную массу намазывают на поджаренные ломтики хлеба.

На 350 г хлеба — 210 г сельди, 2 яйца, 25 г растительного масла.

Канапе с рубленой сельдью

Филе хорошо вымытой и очищенной сельди мелко рубят, смешивают с маслом и протирают через сито. Затем лопаткой или ложкой хорошо выбивают. Для вкуса прибавляют мускатный орех или натертое яблоко. Приготовленную сельдь кладут на ломтики поджаренного хлеба.

На 1 сельдь — 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яблоко.

Канапе с сардинами

На ломтик поджаренного хлеба овальной формы кладут кусочек сардины без костей, покрывают майонезом, смешанным с вареным протертым шпинатом или томатной пастой ($^1/_2$ ст. ложки). Сверху украшают половинкой ломтика лимона без кожи и зерен.

На 50 г хлеба — 2 сардины.

Канапе с молоками сельди и сельдью

На гренки из ржаного хлеба, смазанные маслом или майонезом, кладут вперемежку кусочки молок и тонкие ломтики сельди. Украшают маслом, зеленым луком и рублеными яичными желтками.

На 350 г хлеба — 150 г сельди, 90 г сливочного масла, 40 г молок, 3 яичных желтка.

Канапе с сельдью, яблоками и луком

Гренки из ржаного хлеба прямоугольной формы смазывают маслом, на середину кладут полоску сельди, по краям — тонкие кусочки яблок. Украшают маслом и зеленым луком.

На 350 г хлеба — 90 г сливочного масла, 140 г сельди, 100 г яблок.

Канапе с барабулькой (султанкой) на гренках

Подготовленную рыбу поджаривают на решетке. Из белого хлеба вырезают по форме и размеру рыбы гренки, поджаривают их на масле, смазывают одну сторону анчоусным маслом и кладут жареную рыбу, которую гарнируют зеленью и ломтиками лимона.

На 350 г хлеба — 300 г барабульки, 150 г сливочного масла, $^1/_3$ лимона.

Канапе с зернистой икрой

На гренок круглой формы прикрепляют маслом кружочек яйца, по краю которого из масла делают борт высотой 5—6 *мм*, на середину яйца горкой кладут зернистую икру, края украшают 3—4 перышками зеленого лука.

На 350 г хлеба — 50 г зернистой икры, 80 г сливочного масла, 1/2 лимона.

Канапе с паюсной икрой

На гренок из ржаного хлеба прямоугольной формы кладут слой паюсной икры, середину которого украшают тонкий ломтик лимона (без кожицы), сливочное масло и листки зелени.

На 350 г хлеба — 100 г икры, 80 г сливочного масла, 1/3 лимона.

Канапе с паюсной икрой, сельдью и яйцом

Полоску пшеничного хлеба смазывают маслом и гарнируют вдоль полосками паюсной икры, сельди, рубленными яичными белками и желтками. По краям посыпают рубленой зеленью. Затем полоски хлеба разрезают на прямоугольники, треугольники, ромбы и иные фигуры.

На 350 г хлеба — 120 г икры, 80 г сельди, 2 яйца.

Канапе с кетовой икрой

Гренки произвольной формы смазывают сливочным маслом, накладывают кружочек крутого яйца, в центре которого делают маленькую горку из кетовой икры. На нее выжимают немного лимонного сока и гарнируют кусочком каперса.

На 350 г хлеба — 150 г кетовой икры, 80 г масла.

Канапе с консервированной печенью трески

Гренки из пшеничного хлеба в форме лодочки смазывают маслом с томат-пастой, по краям делают бортики, на

середину ломтика накладывают тресковую консервированную печень, поливают несколькими каплями лимонного сока, посыпают зеленью.

На 350 г хлеба — 200 г печени трески, 90 г сливочного масла, 40 г томат-пасты, 1/2 лимона.

Канапе с сардинами или шпротами

На гренки продолговатой формы, смазанные маслом, укладывают сардины или шпроты в длину, гарнируют с одной стороны протертым через сито крутым желтком, а с другой — протертым белком. По краям посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Середину украшают каперсами или кусочком маслины.

На 350 г хлеба — 80 г сливочного масла, 140 г сардин или шпрот, 1 яйцо, 7 маслин.

Канапе с кильками

На гренок круглой формы из ржаного хлеба кладут кружок яйца, а на него — кружок огурца. Вокруг в виде кольца укладывают филе кильки. Середину бутерброда заполняют майонезом и украшают ягодкой брусники.

На 350 г хлеба — 210 г кильки, 2 яйца, 1 свежий огурец, 70 г майонеза.

Канапе с крабами

На гренок из белого хлеба в форме кружка наносят тонким слоем сливочное масло красного цвета (с томат-пастой), по краю делают ободок из масла и посыпают зеленью. В середину гренка кладут мелко нарезанных крабов, заправленных майонезом.

На 350 г хлеба — 180 г крабов, 80 г сливочного масла, 40 г томат-пасты, 30 г майонеза.

Канапе с рыбными консервами

Гренок круглой формы намазывают анчоусным или килечным маслом. Рыбные консервы слегка отсушивают, протирают через сито и заправляют по вкусу майонезом, а затем выкладывают в фасонные трубочки. Приготовленную массу выпускают на гренок мелкими шариками, располагая их в виде горки.

На 350 г хлеба — 220 г рыбных консервов, 80 г анчоусного масла, 30 г майонеза.

Канапе с сыром

На гренок круглой формы прикрепляют маслом ломтик сыра такой же формы и размера. В центр ломтика сыра из фасонной трубочки выпускают небольшую горку сливочного масла розового цвета (с томат-пастой) и посыпают тертым сыром.

На 350 г хлеба — 210 г сыра, 100 г сливочного масла, 20 г томат-пасты.

НА ХЛЕБЕ (ТАРТИНКИ)

Тартинки считают разновидностью бутербродов, особенностью которых является горячая закуска.

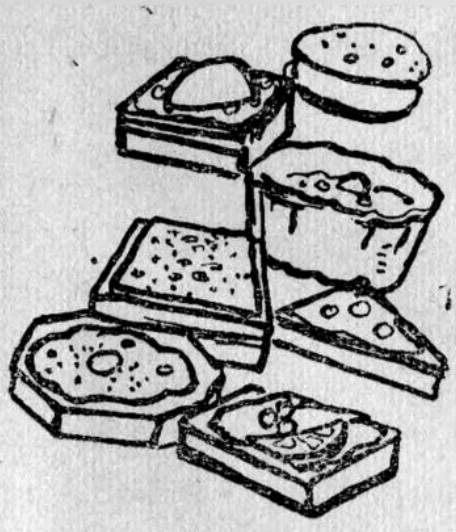
Мясные, рыбные и другие продукты в горячем виде укладывают на поджаренный хлеб. Подают тартинки на пирожковых или десертных тарелках.

Приготовление горячих закусок не сложно.

Тартинки с ветчиной

Ветчину в горячем виде укладывают на ломтик поджаренного хлеба и заправляют соусом из хрена, в холодном — накладывают на ломтик хлеба, смазанный горчичным или томатным маслом, сверху посыпают зеленью.

На 350 г хлеба — 350 г ветчины, 70 г томатного масла.



Тартинки с жареной ветчиной, беконом, корейкой или колбасой с яйцами

Ветчину, корейку, бекон или колбасу поджаривают тонкими ломтиками, отдельно поджаривают яичницу-глазунью, посолив и поперчив по вкусу. На поджарен-

ный хлеб кладут ветчину и яичницу, сверху кружочек огурца и посыпают зеленью.

На 350 г хлеба — 280 г ветчины, 7 яиц, 1 огурец.

Тартинки с жареной ветчиной и луком

Пшеничный хлеб нарезают небольшими ломтиками, обжаривают с обеих сторон на сковороде или в духовке на решетке до образования румяной корочки.

Вареную ветчину (можно и колбасу) нарезают ломтиками (по величине хлеба), смазывают столовой горчицей, обжаривают с обеих сторон, кладут на хлеб. Сверху украшают поджаренным луком (или дольками помидоров) и посыпают мелко рубленой зеленью петрушки.

На 350 г хлеба — 280 г ветчины, 25 г горчицы, 2 помидора.

Тартинки с телячьими мозгами

Мозги варят в соленом кипятке с уксусом и луковицей. Затем вынимают, остужают, очищают от мозговой пленки, нарезают ломтиками и накладывают на кусочки белого хлеба, смазанные с обеих сторон маслом. Сверху посыпают рубленым зеленым луком и помещают в жарочный шкаф, чтобы зарумянились.

На 350 г хлеба — 280 г мозгов, 90 г сливочного масла.

Тартинки с мозгами по-английски

Очищенные и сваренные в соленой воде телячьи, говяжьи или свиные мозги нарезают ломтиками. Гренки

смазывают сливочным маслом, на каждую накладывают ломтик мозга, по вкусу солят, перчат, обмазывают смесью из сметаны и яйца, посыпают сухарями и тертым сыром, ставят на 15—20 *мин* в духовку и подают на стол в горячем виде.

На 350 г хлеба — 280 г мозгов, 90 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 яйцо, 70 г сыра.

Тартинки с костным мозгом

Крупные куски костного мозга осторожно извлекают из костей, заливают холодной подсоленной водой, ставят на огонь и доводят до кипения. Затем мозг оставляют в воде на 10—15 *мин*. Ржаной хлеб нарезают на ломтики прямоугольной формы, делают овальные углубления, поджаривают на масле. Затем кладут на них кусочки вареного костного мозга, поливают красным соусом и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

На 350 г хлеба — 220 г костного мозга, 100 г сливочного масла, 100 г томатного соуса.

Тартинки с говядиной

Вареную горячую говядину, нарезанную ломтиками, укладывают на хлеб и заливают мясным соусом домашнего приготовления, холодную — заправляют томатным соусом, хреном.

На 350 г хлеба — 280 г говядины, 100 г томатного соуса, 35 г хрена.

Тартинки со свининой

Отварную свинину в горячем виде нарезают ломтиками и заливают мясным соусом и яблочным пюре. Хо-

лодную накладывают на хлеб с яблочным пюре, маринованным огурцом и хреном.

На 350 г хлеба — 280 г свинины, 60 г мясного соуса, 60 г яблочного пюре.

Тартинки с жареной свининой и луком

Из мякоти свинины нарезают кусочки, слегка отбивают их тяпкой, солят, посыпают перцем и поджаривают на сковороде с салом, добавляют красный соус с вином, соус «Южный» и все хорошо проваривают. Свинину с соусом кладут на кусочки горячего поджаренного хлеба, украшают поджаренным луком и посыпают мелко нарезанной зеленью.

На 350 г хлеба — 280 г мякоти свинины, 50 г томатного соуса, 50 г соуса «Южный», 1 ст. ложку сухого белого вина, 50 г сала.

Тартинки с вареной свиной грудинкой

Свиную копченую грудинку варят и затем хранят в горячем бульоне. При подаче на стол ее нарезают кусочками, накладывают на ржаной хлеб. Грудинку намазывают горчицей, кладут сверху тонкий ломтик огурца, разрезанного вдоль.

На 350 г хлеба — 240 г грудинки, 1 чайную ложку горчицы, 2 огурца.

Тартинки с бараниной

Отварную баранину, нарезанную по форме ломтиков хлеба, укладывают в горячем виде на хлеб и заливают овощным соусом, холодную — приправляют майонезом.

На 350 г хлеба — 280 г баранины, 100 г овощного соуса или майонеза.

Тартинки с жареной бараниной, луком и помидорами

Кусочек мякоти баранины слегка отбивают, маринуют, как шашлык (солят, посыпают молотым перцем, добавляют мелко нарезанный лук, уксус или чайную ложку лимонного сока и перемешивают). Посуду закрывают крышкой и на 2—3 *ч* выносят в холодное место, чтобы мясо промариновалось. Затем обжаривают на сковороде.

Готовую баранину кладут на поджаренный хлеб, на нее — кружок обжаренного помидора, мелко нарезанный лук и посыпают измельченной зеленью.

На 350 г хлеба — 300 г баранины, 100 г масла, 2 помидора, 30 г лука.

Тартинки с солониной

Отварную горячую солонину употребляют для бутербродов с горчичным соусом и маринованным огурцом, холодную — с капустным салатом и сметаной.

Для горячих бутербродов: на 350 г хлеба — 240 г солонины, 70 г горчичного соуса, 2 огурца.

Для холодных бутербродов: на 350 г хлеба — 240 г солонины, 140 г капустного салата, 50 г сметаны.

Тартинки с языком

Ломтики отварного горячего языка накладывают на поджаренный хлеб и заливают томатным соусом или соусом из хрена. Язык в холодном виде накладывают на смазанный маслом хлеб, сверху покрывают горчицей или хреном.

Для горячих бутербродов: на 350 г хлеба 280 г языка, 100 г томатного соуса.

Для холодных бутербродов: на 350 г хлеба — 280 г языка, 100 г сливочного масла, 25 г горчицы.

Тартинки с горячими котлетами (из мяса)

Котлеты, поджаренный кольцами лук, томаты и зеленый салат заливают мясным соусом и укладывают на поджаренные ломтики хлеба.

На 350 г хлеба — 7 котлет, 3 помидора, 70 г салата.

Тартинки с котлетами, сыром и томатами

На ломтики поджаренного хлеба кладут горячую тонкую котлетку, сверху украшают ломтиками помидоров, сыра и запекают в жарочном шкафу до расплавления сыра.

Такой же бутерброд можно приготовить с жареной корейкой.

На 350 г хлеба — 7 котлет, 210 г сыра, 2 помидора.

Тартинки с мясным фаршем

Мясной фарш смешивают с томатным соусом, готовой горчицей, хреном, шинкованным луком, пряным соусом, солью и перцем. Ломтики хлеба поджаривают с одной стороны. На другую намазывают фарш и ставят в горячую духовку на 6 *мин.*

На 400 г мясного фарша — 1/3 стакана томатного соуса, 1/2 чайной ложки готовой гор-

чицы, 1 1/2 чайной ложки хрена, 1 чайная ложка шинкованного лука, 1/2 чайной ложки пряного соуса, 1 чайная ложка соли, перца.

Тартинки с сосисками, сыром и томатами

На поджаренные с одной стороны ломтики хлеба кладут вдоль три половинки сосисок, сверху украшают ломтиками томатов и сыра и запекают, пока сыр не начнет пузыриться.

Вместо сосисок можно использовать кусочки индейки без косточек.

На 350 г хлеба — 11 сосисок, 2 помидора, 140 г сыра.

Тартинки с рубленым шницелем и луком

На поджаренный ломтик пшеничного хлеба кладут горячий шницель, а сверху — поджаренный лук. При подаче посыпают мелко рубленой зеленью.

На 350 г хлеба — 7 шницелей, 35 г поджаренного лука.

Тартинки из телятины с сыром

Белый хлеб нарезают ломтиками, смазывают с обеих сторон растопленным маслом, кладут на каждый кусок ломтик жареной телятины, посыпают тертым сыром и ставят в духовой шкаф.

На 350 г хлеба — 350 г телятины, 140 г сыра.

Тартинки с курицей в сырном соусе

Белый соус смешивают с острым натертым сыром, добавляют по вкусу горчицу и пряный соус, ставят на

маленький огонь и нагревают при помешивании, пока не расплавится сыр. На ломтики поджаренного хлеба накладывают кусочки курицы, заливают сырным соусом, посыпают красным перцем и ставят в духовой шкаф, чтобы зарумянились.

На 1 кусочек курицы — 1 стакан белого соуса, 1/2 стакана сыра, горчицы, пряный соус, перец.

Тартинки с паштетом из печенки

Гусиную, телячью или свиную печенку очищают и нарезают на мелкие куски, пропускают через мясорубку, смешивают с кусочками сливочного масла, добавляют ломтик булки, размоченной в молоке и отжатой, яйца, пропущенное через мясорубку копченое сало. Паштет солят, заправляют специями, помещают в смазанную жиром форму с крышкой, которую ставят в кастрюлю с кипящей водой и варят 30—45 *мин.*

Ломтики хлеба, смазанные маслом с горчицей, намазывают паштетом и посыпают зеленью, или куски поджаренного хлеба смазывают паштетом из печенки и посыпают натертым сыром, сдабривают растопленным маслом и запекают в духовом шкафу.

На 350 г хлеба — 320 г печени, 120 г сливочного масла, 35 г копченого сала, 1 яйцо.

Тартинки с почками

Телячьи почки поджаривают в масле, солят, посыпают перцем, добавляют соус «Восток», красный соус, мелко нарубленную зелень, все хорошенько проваривают. Затем почки нарезают продолговатыми кусочками (по 2 на тартинку), накладывают на ломтики белого хлеба, смазанные

с обеих сторон растопленным маслом, посыпают тертым сыром и ставят в жарочный шкаф, чтобы зарумянились.

На 400 г хлеба — 320 г почек, 120 г сливочного масла, 80 г соуса «Восток», 40 г томатного соуса, 50 г сыра.

Тартинки с сыром по-венгерски

Сливочное масло и протертый сыр размешивают, солят, перчат красным (сладким) перцем, прибавляют мелко нарезанные каперсы. Полученную смесь намазывают на тонкие ломтики батона и поджаривают в духовке. На стол подают горячими.

На 100 г сливочного масла — 100 г сыра.

Из этих продуктов можно приготовить другой вариант, например бутерброды с сыром на поджаренном хлебе по-венгерски. Ломтики батона поджаривают, намазывают слегка сливочным маслом, кладут на них полоски сыра толщиной около 0,5 *см*, посыпают красным перцем и ставят на короткое время в духовку.

Тартинки с запеченным сыром

Крутое яйцо рубят, добавляют твердый острый сыр, маринованный болгарский перец, нашинкованный лук, соль, разогретое сливочное масло или маргарин, сахар и муку (72%-ную). Все размешивают, добавляют уксус, сгущенное молоко без сахара и немного красного перца. Смесь хорошо взбивают и варят на пару до загустения. Затем намазывают на ломтики хлеба. По желанию бутерброды ставят на несколько минут в духовку.

Порция смеси рассчитана примерно на 8 бутербродов.

На 200 г сыра — 1 яйцо, 1 1/2 ст. ложки маринованного болгарского перца, 2 ст. ложки нашинкованного лука, 1/2 чайной ложки соли, по 1 ст. ложке сливочного масла или маргарина, сахара, муки, 2 ст. ложки уксуса, 1/2 чашки сгущенного молока (без сахара), красный перец, 1/2 чайной ложки соли.

Тартинки с сыром и пивом

В кастрюле на слабом огне распускают тертый сыр, все время помешивая, добавляют пиво, готовую горчицу. Гренки поджаривают как обычно, заливают их подготовленной смесью сыра с пивом и посыпают красным перцем.

На 200 г сыра — 4 ст. ложки пива, 1 чайная ложка горчицы.

Тартинки с омлетом и зеленым луком

Яйца отбивают в кастрюлю и слегка взбивают. Мелко нарезанный зеленый лук смешивают с взбитыми яйцами, солят и жарят, как натуральный омлет. Омлет кладут на поджаренный хлеб и подают горячим.

На каждые три яйца по 1 ст. ложке мелко нарезанного лука, растопленного масла и молока. Вместо лука можно взять шпинат, но наполовину меньше.

Тартинки с яйцами и шпинатом по-румынски

Пюре из шпината приготовляют следующим образом. Шпинат отваривают и рубят, отдельно обжаривают муку в масле и добавляют в шпинатный отвар, затем варят, пока соус не станет густым, как сметана. Соус смеши-

вают со шпинатом и держат некоторое время на огне, следя за тем, чтобы шпинат не приставал ко дну. В шпинат заливают сметану или белый соус. Ломтики хлеба обжаривают в масле, яйца варят в мешочке, очищают и кладут на каждый гренок по яйцу. На яйца выкладывают горячий шпинат.

На 1—2 стакана шпинатного отвара — 1/2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 1 стакан сметаны или белого соуса, 1 яйцо (на каждый гренок).

Тартинки с жареным яйцом

Из одного яйца приготовляют яичницу-глазунью, солят, кладут на поджаренный хлеб, посыпают перцем и мелко рубленой зеленью.

Тартинки с взбитым яйцом и ветчиной

Взбитое яйцо, нашинкованный лук, болгарский перец, измельченную вареную ветчину, молоко, немного соли и перец смешивают. Эту смесь выливают на сковородку и поджаривают с обеих сторон. Затем кладут на поджаренный хлеб, намазанный маслом.

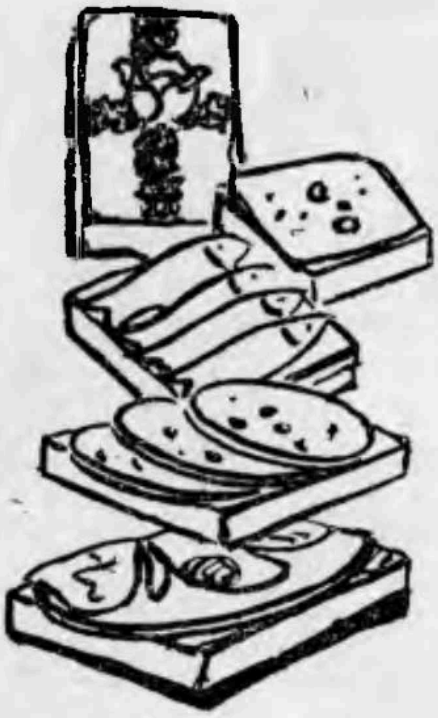
На 1 яйцо — по 1 ст. ложке нашинкованного лука, болгарского перца, 2 ст. ложки измельченной вареной ветчины, 2 ст. ложки молока, соль и перец по вкусу.

БУТЕРБРОДЫ

При отсутствии поблизости столовой, ресторана во время обеденного перерыва приходится питаться бутербродами. Для этих бутербродов рекомендуются следующие начинки.

Вяленая говядина с сыром

В кастрюле на пару медленно варят томат-пюре, в которое добавлен шинкованный лук. Получают смесь. Через мясорубку пропускают голландский сыр и вяленое мясо, добавляют приготовленную смесь из томатов, затем ставят в кастрюлю на пару и хорошенько размешивают до получения однородной массы. Варят 1 *мин*, постоянно помешивая, выливают в стеклянную посуду и остужают. Порция рассчитана на 8—10 двойных бутербродов.



На 100 г вяленого мяса — 100 г сыра, 400 г томат-пюре, 1 ст. ложка шинкованного лука, 1/4 стакана сливочного масла (маргарина), 1 яйцо, соль, перец по вкусу.

Колбаса с фасолью в томате

Колбасу нарезают на мелкие кусочки. Выкладывают в миску тушеную фасоль

с томатом, перемешивают с колбасой, добавляют томатный соус, столовую горчицу и немного шинкованного лука. Все хорошо перемешивают. Порция рассчитана на 6 бутербродов.

На 100 г колбасы — 400 г (банка) фасоли с томатом, 2 ст. ложки томатного соуса, 2 чайные ложки горчицы, 30 г шинкованного лука.

Куриный салат

Сваренную шинкованную (или консервированную) курятину смешивают с шинкованным сельдереем, майонезом, солью, перцем и готовой горчицей. Все тщательно перемешивают и охлаждают.

Порция рассчитана на 4 бутерброда.

Вместо курятины употребляют и нашинкованную рыбу (лосось, тунец), крабов, ветчину, язык, индейку или сваренные вкрутую яйца.

Для пикантности в салат также добавляют по вкусу различные специи.

На 1 стакан нашинкованной курятины — по $^1/_2$ стакана сельдерея, майонеза, по $^1/_2$ чайной ложки соли, перца, $^1/_4$ чайной ложки горчицы.

Куриная печенка, бекон, корейка с грибами

Ломтики бекона или корейки поджаривают до образования хрустящей корочки. В жире, оставшемся на сковороде, тушат на медленном огне куриную печенку и свежие рубленые грибы.

Затем бекон, печенку и грибы мелко режут на деревянной доске, добавляют шинкованный лук, соль и немного перца. Все хорошо перемешивают.

Порция рассчитана на 4 бутерброда.

На 3 ломтика бекона или корейки — 200 г куриной печенки, 100 г свежих грибов, 1 ст. ложка лука, 3/4 чайной ложки соли, перца по вкусу.

Печенка с яичницей

Куриную (гусиную) печенку тушат на медленном огне с добавлением сливочного масла до готовности (примерно 5 *мин*). Приготовляют яичницу-болтушку. Мелко рубят печенку, добавляя шинкованный лук, соль и перец по вкусу и все смешивают.

Порция рассчитана на 4 бутерброда.

На 200 г куриной печенки — 2 ст. ложки сливочного масла, 4 яйца, 1 ст. ложка лука, соль, перец по вкусу.

Жареная ветчина и картофельный салат

На хлеб, смазанный маслом, кладут ломтики жареной ветчины, сверху намазывают тонким слоем картофельный салат, добавляя горчицу и мелко нарезанные корнишоны.

На 400 г хлеба — 240 г ветчины, 80 г сливочного масла, 80 г корнишонов, 80 г картофельного салата, 20 г горчицы.

Вареная ветчина или язык с швейцарским сыром

На черный или пеклеванный хлеб кладут ветчину или язык с швейцарским сыром, покрытым сверху тонкими ломтиками свежих томатов, лука или консервированных огурцов. Добавляют также горчицу и майонез.

На 400 г хлеба — 240 г ветчины, 120 г швейцарского сыра, 2 помидора, 40 г майонеза, 20 г горчицы.

Мозги говяжьи с яичницей

Говяжьи мозги отваривают в соленой воде до полумягкости, воду сливают, мозги очищают от мозговой пленки, нарезают ломтиками, солят, обваливают в яйце и сухарях и обжаривают на горячем смальце. Затем кладут на хлеб, поливают лимонным соком, сверху накладывают яйцо, поджаренное в виде яичницы-глазуньи.

На 400 г хлеба — 280 г мозгов, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 1/4 лимона.

Язык говяжий с сыром

Язык отваривают до мягкости, снимают кожу, нарезают ломтиками, солят, перчат, обваливают в муке, яйце и сухарях, поджаривают на горячем сливочном масле. Затем на ломтики батона намазывают смесь тертого сыра и сливочного масла, сверху кладут ломтики охлажденного языка (или копченого), для пикантности добавляют корнишоны, соленые огурцы.

На 400 г хлеба — 280 г языка, 120 г сыра, 120 г сливочного масла, 2 яйца, 60 г корнишонов.

Жареное мясо с горчицей

Жареную телятину (свинину, говядину, кабанье или оленье мясо) нарезают тонкими ломтиками и кладут на хлеб, намазанный сливочным маслом с горчицей. Сверху бутерброд намазывают очень тонко сливочным маслом с горчицей или анчоусным маслом.

На 400 г хлеба — 280 г телятины, 100 г сливочного масла, 40 г анчоусного масла.

Рубленая ветчина, язык и крутые яйца

Мелко нарезанную ветчину и копченый говяжий язык смешивают, посыпают этим фаршем ломтики батона, смазанные маслом, сверху кладут кружочки крутых яиц и консервированные огурцы.

На 400 г хлеба — 140 г ветчины, 140 г языка, 2 яйца, 80 г сливочного масла, 50 г огурцов.

Мясное пюре

Жареную телятину, очищенную от сухожилий, и копченое сало пропускают через мясорубку, смешивают с булкой, размоченной в молоке и протертой через сито, и целым яйцом или желтком. Солят по вкусу и заправляют другими специями.

Этим способом приготовляют пюре из говядины, добавляя анчоусы и тертый лук, пюре из мяса домашней птицы и дичи, а также по вкусу тушеные, пропущенные через мясорубку грибы, уксусную настойку эстрагона, белое вино и сметану.

На 300 г телятины — 150 г копченого сала, 150 г булки, 1 1/2 яйца, 1—2 анчоуса, лук, специи по вкусу.

Гусиная печенка с салатом из зеленого перца

Гусиную или телячью печенку разрезают на небольшие ломтики, посыпают перцем и обваливают в муке. Затем жарят в кипящем жире на слабом огне. Солят только при подаче, чтобы не затвердела. Ломтики батона намазывают сливочным маслом, обильно посыпают рубле-

ным крутым яйцом, сверху кладут ломтик печенки, на него салат из зеленого перца или кружок соленого огурца.

На 400 г хлеба — 280 г гусиной печенки, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 60 г салата из зеленого перца.

БУТЕРБРОДЫ

СЛОЕНЫЕ

При приготовлении слоеных бутербродов надо помнить следующие правила. Три ломтика хлеба (на каждый бутерброд) слегка поджаривают, намазывают каждый сливочным маслом, маргарином, майонезом, или одной из масляных смесей. На первый ломтик кладут начинку (нижний слой), закрывают вторым ломтиком, намазанной стороной вверх, на него кладут начинку и накрывают третьим ломтиком намазанной стороной вниз. Бутерброды разрезают на 2, 3 или 4 треугольника и подают сразу же.

Бутерброды с беконом, свежими помидорами и салатом

На нижний слой бутерброда кладут запеченные или поджаренные ломтики бекона или корейки, на верхний — тонкие ломтики свежих томатов и листики зеленого салата.

На 450 г хлеба — 240 г бекона, 120 г сливочного масла, 2 помидора, 50 г салата.

Бутерброды с сыром, ветчиной, томатами и салатом

На нижний слой кладут плавленый

сыр, ломтики ветчины, на верхний — ломтики томатов и листочки салата.

На 450 г хлеба — 150 г сыра, 150 г ветчины, 2 помидора, 40 г салата.

Бутерброды с сыром, корейкой, томатами и салатом

На нижний слой накладывают ломтики швейцарского сыра и поджаренного бекона или корейки, на верхний — ломтики томатов и салата.

На 450 г хлеба — 180 г сыра, 180 г корейки, 2 помидора, 50 г салата.

Бутерброды с курицей, беконом или колбасой, луком и томатами

На нижний слой кладут ломтики куриного филе, жареного бекона или колбасы, на верхний — тонкие ломтики томатов и кружки лука.

На 450 г хлеба — 270 г куриного филе, 2 помидора, 30 г лука.

Бутерброды с куриной печенкой, беконом, томатами и зеленым салатом

На нижний слой накладывают тушеную куриную печенку и жареный бекон, нарезанные кусочками, на верхний — ломтики томатов и листики салата.

На 450 г хлеба — 120 г бекона, 140 г куриной печени, 2 помидора и 30 г салата.

Бутерброды с куриным салатом, беконом, томатами

Приготовление куриного салата: нашинкованную вареную или консервированную курятину (без костей) сме-

шивают с нашинкованным сельдереем, майонезом, солью, перцем и готовой горчицей. Все охлаждают.

На нижний слой накладывают куриный салат и жареный бекон, на верхний — ломтики томатов и салат.

На 200 г курятины — по $^1/_2$ стакана сельдерея, майонеза, $^1/_2$ чайной ложки соли, $^1/_8$ чайной ложки перца, $^1/_4$ чайной ложки горчицы.

Бутерброды с курицей, сыром и зеленым салатом

На нижний слой накладывают ломтики курицы или индейки и ломтики швейцарского сыра, на верхний — ломтики запеченной говядины и зеленый салат.

На 450 г хлеба — 270 г курицы, 120 г сыра, 40 г салата.

Бутерброды с курицей, томатами, языком и капустой

На нижний слой накладывают ломтики курицы и ломтики томатов, на верхний — ломтики языка, намазанные горчицей, и свежую капусту со сметаной.

На 450 г хлеба — 180 г курицы, 140 г языка, 2 помидора, 40 г капусты, 40 г сметаны.

Бутерброды с вяленым языком, беконом, томатами и крутыми яйцами

На нижний слой накладывают консервированный вяленый язык, поджаренный бекон или ветчину, на верхний — крутые яйца и ломтики томатов.

На 450 г хлеба — 300 г языка, 3 яйца, 2 помидора.

Бутерброды с салатом из яиц, анчоусами, томатами и зеленым салатом

На нижний слой накладывают салат из яиц, филе анчоусов или кильки, на верхний — тонкие ломтики томатов, зеленый салат.

На 450 г хлеба — 120 г салата из яиц, 180 г филе анчоусов, 2 помидора, 40 г зеленого салата.

Бутерброды с салатом из крабов, томатами, яйцами и зеленым салатом

На нижний слой накладывают салат из крабов и тонкие ломтики томатов, на верхний — салат из яиц и зеленый салат.

На 450 г хлеба — 180 г салата из крабов, 2 помидора, 2 яйца, 40 г салата.

Бутерброды с семгой, ломтиками яиц, томатами и салатом

На нижний слой накладывают ломтики семги или другой рыбы и кружочки крутых яиц, на верхний — ломтики томатов и зеленый салат.

На 450 г хлеба — 210 г семги, 3 яйца, 2 помидора, 40 г салата.

Бутерброды с индейкой, ветчиной и капустой

На нижний слой накладывают ломтики индейки или курицы, ветчины, на верхний — свежую капусту со сметаной и томаты.

На 450 г хлеба — 140 г индейки, 100 г ветчины, 60 г капусты, 50 г сметаны, 2 помидора.

Бутерброды с индейкой, сыром, томатами и луком

На нижний слой накладывают ломтики индейки или курицы с сыром (швейцарским или другим), на верхний — тонкие ломтики томатов и кружочки лука.

На 450 г хлеба — 180 г индейки, 120 г сыра, 2 помидора, 30 г лука.

БУТЕРБРОДЫ

ЗАМОРОЖЕННЫЕ

Чтобы иметь в запасе бутерброды, хозяйка может приготовить их заранее и хранить в холодильнике несколько дней при температуре —12÷ —18 °С. Замораживают только начинки, а хлеб нарезают ломтиками и приготовляют бутерброды, когда возникает необходимость. Однако, если нужно взять бутерброды в дорогу, их следует замораживать целиком.

Замораживают бутерброды следующим образом. Каждый ломтик хлеба намазывают маслом или сливочным маргарином, но не майонезом, горчицей, кетчупом, другим соусом или вареньем, так как они впитываются в хлеб. На бутерброды кладут ломтики мяса, ветчины, курятины, копченой рыбы, крутые яйца, сыр твердый или плавленый, крабы и т. д., кроме зеленого салата, сельдерея, томатов, моркови, петрушки, так как они теряют свою свежесть. Их добавляют перед подачей на стол.

Перед замораживанием бутерброды заворачивают в целлофановую или пергаментную бумагу. На бумаге отмечают, какие бутерброды завернуты, чтобы потом легче разобраться.

Открытые бутерброды кладут на квадратики из картона и завертывают также в пергамент или целлофан. Слоеные бутер-

броды заворачивают целиком и кладут в холодильную камеру. Упаковки не снимают до частичного оттаивания бутербродов.

Если бутерброды размораживают заранее, их держат до подачи на стол в низу холодильника.

БУТЕРБРОДЫ ДЛЯ ТУРИСТСКИХ ПОХОДОВ

При выезде за город на выходной день туристам рекомендуют брать с собой замороженные бутерброды или замороженные начинки. Их укладывают в отдельную коробочку, чтобы оттаяли не раньше чем через 3—3,5 часа, когда все уже будут на месте привала.

Рекомендуются следующие бутерброды.

Булочки с ветчиной и тушеной фасолью

Ветчину поджаривают на сковородке у костра и кладут на булочку, добавляют разогретую тушеную фасоль с томатом (консервы) и кисло-сладкие пикули.

На 100 г хлеба — 60 г ветчины, 40 г фасоли с томатом, 2 пикули.

Булочки с яичницей-болтушкой

Туристы берут с собой сковородку, масло и бутылочку яичной смеси (яйца, молоко, соль, перец). Поджаривают яичницу, накладывают ее на поджаренные половинки булки, посыпают натертым острым сыром, зеленым луком и петрушкой.

На 400 г хлеба — 6 яиц, 1 1/3 стакана молока, 60 г сливочного масла, 60 г сыра, соль, перец по вкусу.

Булочки с котлетами из мяса

Дома приготовляют котлеты из мясного фарша, прокладывают между ними пергаментную бумагу, укладывают их в коробочку и замораживают в холодильнике. В походе их поджаривают на сковородке у костра и кладут на разрезанную булочку, посыпают луком и украшают ломтиками огурца. К котлетам идет соус томатный, горчица, соленые огурцы.

На 100 г хлеба — 1 котлета, 15 г лука, 30 г огурцов, 20 г томатного соуса, 5 г горчицы.

Булочки с сосисками и салатом из капусты

Сосиски варят на костре. Разрезают городские булочки, кладут на них сосиску и разогретую тушеную кислую капусту (консервы) или сырой капустный салат со сметаной. Вместо сосиски можно использовать колбасный фарш (консервы), нарезанный ломтиками.

На 100 г хлеба — 60 г сосисок, 30 г тушеной капусты.

Булочки с отбивными (баранья, свиная и др.)

Отбивные поджаривают, кладут на разрезанную булочку, посыпают изрубленным чесноком, луком, поливают готовым мясным или томатным соусом.

На 100 г хлеба — 1 отбивная котлета, 30 г томатного соуса, 15 г лука.

Булочки с маринованным перцем и творогом

Творожный крем смешивают с нарубленным маринованным красным (болгарским) перцем, намазывают на подсушенные ломтики булки, сверху добавляют лук и пикули.

На 400 г белого хлеба — 100 г красного болгарского перца маринованного, 60 г лука, 80 г пикулей.

Творожный крем

Его смешивают с самыми разнообразными компонентами: рубленными сушеными абрикосами (отварными), сливами, инжиром, арахисом; рубленными грецкими орехами и натертой сырой морковью; зеленым салатом и ломтиками редиски и т. д.

Творожный крем приготовляют следующим образом. Желток растирают с сахаром, добавляют молоко, ставят на огонь и варят, часто помешивая, не доводя до кипения. Затем охлаждают, соединяют с протертым творогом, маслом, ванилью или ванилином и сметаной. Всю массу хорошо вымешивают.

На 1 желток — 10 г сахара, 20 г молока, 100 г творога, 10 г сливочного масла, 20 г сметаны, ваниль или ванилин по вкусу.

На 2 яйца — $^1/_2$ стакана подсоленного молока.

■

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ

Такой торт может быть украшением стола и его не сложно приготовить. Начинки, необходимые для торта, например ветчинный, яичный и куриный салаты, приготовляют заранее и хранят в холодильнике.

Салат из ветчины. Рубленую вареную или консервированную ветчину смешивают с шинкованным зеленым перцем, горчицей, майонезом и луком.

На 1/2 стакана рубленой ветчины — 2 ст. ложки зеленого перца, 1 чайная ложка столовой горчицы, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка шинкованного лука.

Салат из яиц. Крутые мелко нарубленные яйца смешивают с нашинкованными маслинами, солью, перцем, готовой горчицей, майонезом.

На 2 яйца — 2 ст. ложки шинкованных маслин, по 1/2 чайной ложки соли, готовой горчицы, 2 ст. ложки майонеза, перец по вкусу.

Салат из курятины. Вареную курятину (без костей) или индейку смешивают с шинкованным сельдереем, огуречной приправой, солью, перцем по вкусу и майонезом.

Последнюю начинку готовят в день приготовления торта. Тщательно смешивают горячую воду с натертым острым плавленым сыром.

На 200 г вареной курятины — 50 г шинкованного сельдерея, 2 ст. ложки огуречной приправы, 1/2 чайной ложки соли, 2 ст. ложки майонеза, перец по вкусу, 2 ст. ложки горячей воды, 65 г плавленого сыра.

Для отделки торта тщательно смешивают творожную массу (несладкую) со сливками, разрезают свежий большой помидор на 6 тонких ломтиков, мелко нарезают редиску, зеленый лук, петрушку.

На 300 г творожной массы — 1/2 стакана сливок, 1 помидор, лук, петрушка по вкусу.

С круглого или прямоугольного ржаного или пшеничного хлеба срезают корочки, затем острым ножом (горизонтально) нарезают хлеб на 5 ровных лепешек, примерно 12—15 *мм* толщиной каждая (лучше с помощью линейки, чтобы слои были ровные).

Нижнюю лепешку намазывают тонким слоем сливочного масла и начинкой с острым плавленым сыром, вторую лепешку намазывают половиной порции приготовленного салата из курятины, на него накладывают ломтики томатов, так чтобы они не выступали за край хлеба, покрывают остальным салатом из курятины. Затем кладут третий слой хлеба с салатом из яиц. Накладывают один слой на другой осторожно, так чтобы начинки не вышли за края лепешек. Четвертую лепешку намазывают салатом с ветчиной и кладут сверх салата из яиц, покрывают торт последней закругленной лепешкой хлеба и аккуратно руками подравнивают со всех сторон, удаляют все излишки, покрывают верх и бока творожной массой.

Готовый торт ставят на несколько часов в холодильник, чтобы потом легко нарезать. Перед подачей на стол

торт украшают тонкими ломтиками редиски, зеленым луком и петрушкой. За столом торт разрезают острым ножом на ломтики (толщиной в 2,5 *см*) и специальной лопаточкой раскладывают на тарелки.

Начинки можно заменять любыми вариантами:
салат с лососиной или семгой;
яйца с маслинами и маринованным красным перцем;
ветчинная паста;
сыр рокфор.
Или другое сочетание:
салат из курятины;
творожный крем несладкий с рубленными маслинами;
тертая морковь и капуста с майонезом;
вяленый язык или ветчина.
Отделки также разнообразят.

1. Творожный крем (225 *г*) несладкий, смешивают с сыром рокфор (100 *г*) и сливками до получения нужной консистенции.
2. Острый плавленый сыр (200 *г*) смешивают с несладким творожным кремом (150 *г*) и сливками до получения нужной консистенции.

Торт приготовляют как из белого, так и из черного хлеба. Он рассчитан примерно на 6 человек. Если гостей больше — приготовляют 2 праздничных торта-бутерброда, причем используют по 1 буханке белого и черного хлеба. Первый торт будет состоять из 2 слоев белого хлеба и 3 слоев черного, а второй — из 3 слоев белого и 2 слоев черного. Слои следует чередовать.

■

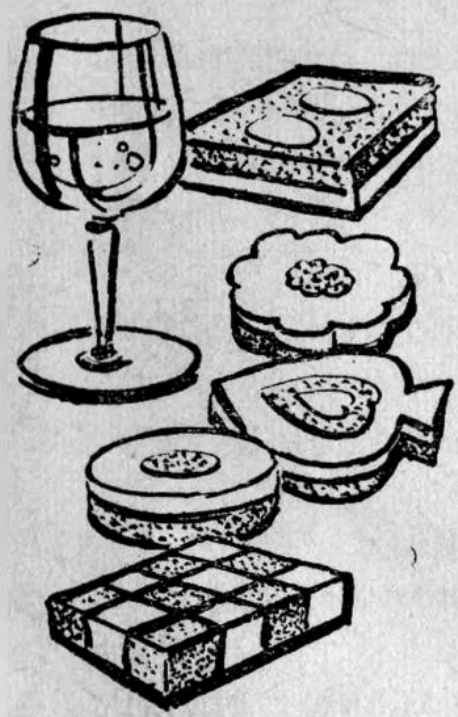
БУТЕРБРОДНЫЕ ТОРТЫ

Эти торты приготовляют так же, как и праздничные, но начинки в них фруктовые, сладкие. Эти торты идут к чаю, прохладительным напиткам, холодному молоку и т. д.

Для приготовления этих бутербродов рекомендуются следующие начинки:

финики с орехами — 180 *г* тонко нарезанных фиников без косточек смешивают с $^1/_2$ стакана рубленых орехов, 150 *г* творожного крема и $^1/_3$ стакана сливок; все тщательно перемешивают и охлаждают;

арахисовое масло с вареньем — $^1/_2$ стакана арахисового масла смешивают с 6 столовыми ложками варенья и охлаждают;



творожный крем с рубленым миндалем и лимонным соком — 300 *г* творожного крема, 130 *г* миндаля, $^1/_3$ стакана лимонного сока;

творожный крем с медом, изюмом и орехами — 300 *г* творожного крема, 120 *г* изюма, 50 *г* орехов, $^1/_3$ стакана меда;

творожный крем с рублеными вареными (сушеными) абрикосами и сливами — 250 *г* творожного крема, 130 *г* абрикосов, 120 *г* слив;

творожный крем с рубленым арахисом и инжиром — 250 г творожного крема, 200 г арахиса, 150 г инжира;

творожный крем с апельсиновым вареньем и грецкими орехами — 220 г творожного крема, 150 г апельсинового варенья, 200 г грецких орехов.

творожный крем, грецкие орехи и тонкие ломтики яблока, уложенные слоями на ломтики хлеба — 250 г творожного крема, 200 г грецких орехов, 5 яблок;

яблочное пюре с корицей;

творог, рубленый арахис и консервированные персики — 250 г творожного крема, 200 г рубленого арахиса, 150 г персиков;

арахисовое масло с рубленными финиками или инжиром и лимонный сок — 250 г арахисового масла, 150 г фиников и $^1/_4$ стакана лимонного сока;

арахисовое масло с рубленными грецкими орехами и медом — 250 г арахисового масла, 200 г грецких орехов, $^1/_2$ стакана меда;

яблочное пюре и ломтики фиников — 250 г яблочного пюре, 150 г фиников;

арахисовое масло, тертая апельсиновая кожура и апельсиновый сок — 250 г арахисового масла, 200 г тертой апельсиновой кожуры, $^1/_2$ стакана апельсинового сока;

миндальное масло с малиновым вареньем — 200 г миндального масла и 200 г малинового варенья.

Для отделки к творожному крему добавляют тертую апельсиновую цедру ($^1/_2$ стакана) и украшают орехами, свежими ягодами, консервированными фруктами, цукатами, мармеладом.

Десертные торты-бутерброды готовят из сладких булочных изделий, чайного хлеба, хлеба с изюмом, сдобных булок и т. д.

Если торт приготовляют летом, то используют свежие фрукты, ягоды, посыпанные сахаром.

БУТЕРБРОДЫ

Кроме бутербродного торта, праздничный стол украшают различные фигурные бутерброды, например полосатые бутерброды, шахматные доски, мозаика, домино и другие. Приготовление их не сложно.

Бутерброды-линеечки (полосками)

Белый и черный хлеб (свежий или однодневный) нарезают на одинаковые по размеру и форме ломтики, кладут их вперемежку — 3 ломтика черного хлеба и два белого, намазывают одной или разными начинками. Приготовленные ломтики плотно прижимают друг к другу, затем острым ножом (пилочкой) удаляют корку со всех сторон.

Полученный батон кладут в мелкую кастрюлю или на противень, накрывают пергаментной бумагой и сырой салфеткой и охлаждают в холодильнике. Перед подачей на стол этот батон нарезают на ломтики, которые в свою очередь разрезают на три прямоугольника или треугольника. Для таких бутербродов рекомендуются следующие начинки:

творожный крем (несладкий) смешивают с одним из следующих компо-

нентов — сардины и немного лимонного сока, мелко нарубленная вишня, мелко нарубленный зеленый салат с луком, мелко нарубленные финики с лимонным соком, горчица с мелко нарубленной петрушкой, молотые грецкие орехи, маслины и майонез;

вяленая ветчина, сливочное масло, лимонный сок и тертое яблоко;

арахисовое масло смешивают со следующими компонентами — яблочное пюре, сливовое пюре, томатный соус с майонезом, ветчинная паста, молотая колбаса, горчица, хрен и майонез; лососина или семга с майонезом, лимонным соком и луком; тертый острый сыр с майонезом; ливерная колбаса или ливерная паста с зеленым луком, майонезом и сушеным тимьяном; плавленый сыр в виде пасты всех сортов.

Бутерброды-шахматные доски

Для каждого бутерброда кладут вперемежку два ломтика белого и два ломтика черного хлеба. Начинки те же, что и для бутербродов-линеечек. Каждый батон разрезают на ломтики толщиной 13 *мм*. Эти ломтики намазывают снова начинками, которые приведены ниже, и кладут один на другой вперемежку. Затем плотно прижимают и ставят в холодильник на несколько часов. Охлажденный шахматный батон острым ножом нарезают ломтиками. Получаются шахматные доски. Для этих бутербродов рекомендуется масло или сливочный маргарин, растертый до кремообразной консистенции со следующими компонентами:

анчоусная паста, лимонный сок, зеленый лук;

кетчуп или чилийский соус, зеленый лук, соль;

сыр (любая острая сырная паста) с маринованным

красным перцем или натертый плавленый сыр (можно рокфор) с рубленым луком;

зеленый лук, петрушка с лимонным соком;

ветчинная паста с зеленым луком;

мед и немного лимонного сока;

хрен или горчица;

тертая кожура лимона или апельсина с мускатным орехом;

пюре из сардин или креветок с лимонным соком и мелко нарубленным луком;

корица или мускатный орех, мак или растертый тмин.

Мозаичные бутерброды

Вырезают 2 белых и 2 черных круга хлеба, вынимают середину у 1 белого и 1 черного круга ножом или рюмкой. Маленький кружок белого хлеба вкладывают в отверстие черного круга и маленький кружок черного хлеба — в отверстие белого круга.

Нетронутые круги намазывают маслом или маргарином с начинкой по выбору. Сверху на черный круг накладывают белый круг с мозаикой, а на белый — черный круг с мозаикой.

По этому принципу делают бутерброды домино, карты и различные фигуры и рисунки.

Бутерброд-рулет

Ложкой делают отверстие в булке насквозь и начиняют ее рублеными сосисками или колбасой, смешанной с релишем [1], майонезом или горчицей. Затем замораживают в холодильнике и нарезают на ломтики поперек.

---

[1] Релиш — мелко нарезанные соленые огурцы с медом, уксусом, специями (200 г огурцов, 2 ст. ложки меда, 0,2 г черного душистого перца, 1 см³ уксусной эссенции).

ОТКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ

ДЕКОРАТИВНЫЕ

Вырезают ломтик хлеба красивой формы, в виде круга, треугольника, прямоугольника, квадрата, ромба и т. д., намазывают его любой масляной смесью по вкусу и затем отделывают одной из следующих начинок:

яблочные круги (на кружок хлеба кладут по размеру круг неочищенного красного яблока с вынутой сердцевиной при помощи специальной трубочки; яблоко намазывают лимонным соком, а середину заполняют клюквенным вареньем и подходящей начинкой по вкусу, подбирая контрастные цвета);

ягодники (на ломтики хлеба, намазанные творожным кремом, кладут рядами или кругами ягоды);

контрастные цвета (из бумаги вырезают простой трафарет, кладут его на открытый бутерброд и посыпают мелко рубленой петрушкой или тертым сыром, или молотым орехом, а затем трафарет снимают и свободные места заполняют другой начинкой, подходящей по вкусу и контрастирующей по цвету, например, молотые орехи по вкусу и оформлению сочетаются с красным вареньем или джемом, зелень петрушки — с яичным желтком, красный перец — с сырной пастой или острым сыром и т. д.);

б о р д ю р ы (хлеб нарезают ромбиками, намазывают сливочным маслом или маргарином, сверху покрывают молотым арахисом, окаймляя бутерброды как бы бордюром, а середину заполняют начинкой по вкусу; ломтики хлеба намазывают сырной пастой, а края окаймляют шинкованной петрушкой или луком);

х л о п ь я (ломтики хлеба намазывают масляной смесью или творожным кремом, смешанным с сахаром и пряностями, а сверху посыпают хлопьями кукурузы или взорванной кукурузой).

Очень красивы цветы из свежих огурцов и редиски. Для этого кружки хлеба намазывают маслом, окаймляя вокруг ломтиками редиски, в середину кладут ломтики свежего огурца. Каждый кусочек огурца покрывают каплей майонеза и посыпают петрушкой. Иногда по центру бутерброда кладут три половинки грецкого ореха или три ломтика редиски. На сладкие бутерброды сверху накладывают консервированные фрукты — персики, вишни, абрикосы и т. д.

Оригинально выглядят бутерброды, наполовину покрытые одной начинкой, например джемом, наполовину творожной массой.

■

НАПИТКИ

Непременным спутником бутербродов являются напитки. Они бывают горячими и холодными. Горячие готовят непосредственно перед подачей на стол, холодные приготовляют заранее и охлаждают в холодильнике или подают со льдом.

На завтрак к бутербродам подают преимущественно горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад, молоко.

Чай, кофе, какао содержат тонизирующие вещества, возбуждающие сердечную и нервную деятельность. В малых количествах они полезны для организма.

Чай и кофе содержат значительное количество дубильных веществ (танинов), которые оказывают положительное воздействие на пищеварительный тракт.

Какао и шоколад содержат значительное количество жиров и белков, поэтому они очень питательны, особенно с добавлением сахара, сливок и молока.

Молоко рекомендуется как в горячем, так и в холодном виде, оно содержит почти все необходимые организму питательные вещества.

Горячие напитки

К ним относятся:

чай с сахаром, вареньем, медом, лимоном;

чай с молоком или сливками;

чай с красным вином (рекомендуют приготовлять в зимнее время как согревающее средство);

кофе черный;

кофе с молоком или сливками;

какао на молоке;

шоколад;

горячее молоко.

Холодные напитки

К ним относятся:

натуральные плодово-ягодные соки, приготовленные из винограда, вишни, черной смородины, яблок, абрикосов, апельсинов, мандаринов, лимонов, гранатов и т. д.; они вкусны, питательны и богаты витаминами.

десертные газированные напитки;

крюшоны (с добавлением вина II сорта и консервированных фруктов);

коктейли (смешивают виноградные вина, ликеро-водочные изделия, коньяк, сахарный сироп; в зависимости от содержания спирта коктейли делятся на крепкие — служат для возбуждения аппетита, — и более слабые — как освежающие и утоляющие жажду напитки);

пунши (их приготовляют дома или покупают готовыми в магазине; на стол подают охлажденными или с пищевым льдом).

Томатный сок

Приготовляют из свежих, зрелых томатов ярко-красного цвета. После тщательной промывки томаты мелко нарезают, нагревают в посуде из нержавеющей стали до

60 °С и профильтровывают через марлю или сито, отделив семена и кожицу. Полученный томатный сок снова нагревают до 85 °С и охлаждают.

По желанию добавляют кусочки лимона, шинкованный зеленый лук, тертую лимонную корку, соль, перец.

Томатный сок хорошо утоляет жажду, является полезным и вкусным напитком.

Витаминный напиток из плодов шиповника

Плоды шиповника содержат много витамина С. Для приготовления напитка плоды промывают холодной водой, заливают кипятком из расчета 1 столовая ложка плодов на стакан кипятка и варят в эмалированной закрытой посуде не более 10 *мин* (для сохранения витамина С). Затем отвар вместе с плодами переливают в стеклянную или фарфоровую посуду, накрывают, ставят в теплое место и дают настояться в течение нескольких часов(можно на ночь).

Настой процеживают через двойной слой марли или салфетку и получают приятный кисловатый напиток, в который для улучшения вкуса прибавляют сахар. Напиток употребляют в тот же день, пока витамин С в нем не разрушился. Взрослому человеку в сутки достаточно 1—2 стаканов напитка, детям — 1 стакан.

Лимонад

В стакан отжимают сок $^1/_2$ лимона, доливают хорошо охлажденную кипяченую или газированную воду, прибавляют по вкусу сахар и кладут ломтик лимона. Можно приготовить лимонад из фруктового сока (в стакан наливают 2 ст. ложки фруктового сока из вишен или земляники, разбавляют хорошо охлажденной водой или

нарзаном, прибавляют по вкусу несколько капель лимонного сока), а также из смородины (смешивают 500 *г* смородины, 250 *г* сахара и сок $^1/_2$ лимона, заливают смесь 2 *л* воды и варят на огне в течение получаса, затем процеживают через частое сито и охлаждают на льду. Подают в стаканах).

Яблочная вода

Нарезают 500 *г* ароматных яблок каждое на 4 части, очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семечками и варят в течение получаса в $^1/_2$ *л* воды с натертой цедрой лимона. Полученную жидкость процеживают через частое сито, прибавляют по вкусу сахар и хорошо охлаждают.

Клюквенный напиток

Приготовляют клюквенный сок следующим образом: ягоды клюквы перебирают, ошпаривают на сите кипятком и разминают деревянной ложкой. Размятые ягоды кладут в марлю и выжимают из них сок. Выжимки заливают горячей водой, ставят на плиту и доводят до кипения, после чего процеживают сквозь марлю. Процеженный отвар смешивают с выжатым соком.

На 100 г ягод — стакан воды.

Сахар смешивают с равным количеством воды и кипятят в течение 5 *мин.* В полученный сироп вливают клюквенный сок и охлаждают.

На 1 стакан кипятка — 3 ст. ложки клюквенного сока, 1 ст. ложка сахара. Все размешивают и доливают водой.

Напиток с фруктами

На дыню, нарезанную кубиками, и персики без косточек наносят капельки лимонного сока и посыпают сахаром. Перед подачей на стол подготовленные дыню и персики опускают в хрустальную вазу или раскладывают в бокалы и заливают холодной газированной водой или нарзаном.

Земляничный напиток

Смешивают $^3/_4$ стакана молока, 1 ст. ложку сахара и $^1/_4$ стакана растертой земляники, добавляют немного соли и взбивают веничком до получения однородной массы. На стол подают в охлажденном виде.

Малиновый напиток

В стакан, наполненный молоком, добавляют 2 ст. ложки малинового сока, $^1/_2$ ст. ложки сахара, перемешивают, доливают водой и подают сильно охлажденным.

Сорбет „Нектар“

От кожицы очищают крепкие ароматные яблоки, разрезают каждое на 4 части, а каждую часть нарезают на совсем тоненькие ломтики и опускают в глубокую посуду. 1,5 *кг* яблок заливают 2 *л* воды, прибавляют сок 3 лимонов, 125 *г* сахара и натертую цедру с $^1/_2$ лимона, накрывают крышкой и дают отстояться в течение нескольких часов, а затем процеживают. Смесь наливают в крюшонницу и охлаждают на льду. Перед подачей на стол смешивают с 1 бутылкой игристого вина.

Крюшон из земляники

В крюшонницу кладут 1 тарелку крепких свежих ягод земляники или клубники и пересыпают сахарным песком (500 *г*), заливают стаканом воды и встряхивают, чтобы сахар смешался с ягодой. Затем накрывают крышкой, выдерживают 8 *ч* и заливают 3—4 бутылками хорошего белого вина.

Крюшон из апельсинов

5—6 апельсинов очищают от корки и зерен, нарезают кружками (по возможности красные и желтые апельсины). То же делают с одним лимоном. Все фрукты опускают в крюшонницу и насыпают 250—300 *г* сахарной пудры. Оставляют так на полчаса, потом заливают 1 *л* хорошего белого вина, 0,5 *л* красного вина и 2 рюмочками коньяка. За несколько минут до подачи на стол вливают еще 1 бутылку шампанского, хорошо охлажденного на льду. Крюшон ставят на лед.

Шипучий лимонный чай

Чай крепко заваривают и заправляют лимоном, ромом и сахаром. Когда он остынет, прибавляют минеральную воду (приблизительно $^1/_3$ содержимого). Все выливают в большую бутылку, которую закупоривают и ставят на лед. Получается приятный напиток.

Коктейль „Дыня“

Очищают дыню от корки и семечек, нарезают мелкими кусочками, посыпают сахарным песком и заливают различными напитками (белым и красным вином, шампанским, небольшим количеством водки и ликера, затем нар-

заном). Все хорошо смешивают, охлаждают и подают в стеклянной вазе.

По желанию подают и в самой дыне. Для этого срезают верхушку дыни, мякоть вынимают ложкой и смешивают с сахаром и вином. Полученную смесь наливают в дыню, хорошо охлаждают и подают на стол с разливательной ложкой.

Коктейль молочно-шоколадный

Охлажденное молоко соединяют с шоколадным сиропом, добавляют мороженое, хорошо смешивают и сразу же подают.

На 1 стакан молока — 1 ст. ложка ванильного мороженого, 1/4 стакана шоколадного сиропа (на 1 стакан 30%-ного сахарного сиропа — 3 чайные ложки порошка какао).

Коктейль яичный

Желтки отделяют от белков, растирают их с сахаром, взбивают сливки и соединяют с желтками, взбивают белки с солью и добавляют к смеси, кладут ваниль. Коктейль подают в высоких бокалах со льдом.

На 6 яиц — 1 чайная ложка ванили, 1/8 чайной ложки соли, 2 стакана сливок, 4 ст. ложки сахарной пудры.

Летний пунш

По 1 стакану лимонного и малинового сока соединяют с 2 стаканами брусничного сока и мятными растертыми листьями. Все тщательно перемешивают, подают в высоких бокалах со льдом.

Вкусный пунш

2 стакана земляничного сока соединяют с 1 стаканом ананасного сока, $^1/_4$ стакана лимонного сока, $^1/_3$ стакана меда, 4 стаканами холодной кипяченой воды. Все перемешивают и подают в высоких бокалах со льдом.

Молодежный пунш

К 1 *л* чая добавляют бутылку крем-соды, сок 2 лимонов и 1 апельсина, несколько ломтиков лимона, подслащивают по вкусу, подают в высоких бокалах со льдом.

Праздничный пунш

Приготовляют сироп из 1 стакана воды и 2 стаканов сахара, 10 *мин* кипятят, добавляют в сироп сок 5 апельсинов, 2 стакана тертого ананаса, сок 3 лимонов, 1 стакан вишневого и 2 стакана земляничного сока. Дают 30 *мин* настояться, потом процеживают и разбавляют водой до получения 9 *л* напитка, который ставят на лед. Подают в высоких бокалах.

Томатный пунш

К 1 стакану процеженного томатного сока добавляют $^1/_8$ чайной ложки соли, 2 ст. ложки сахара, сок одного лимона. Все смешивают и доводят до кипения. Затем охлаждают и подают в высоких бокалах со льдом.

Освежающий напиток из черешен или вишен

В бокалы кладут по нескольку черешен или вишен, очищенных от косточек. Наливают несколько капель апельсинового или вишневого ликера и посыпают сахар-

ной пудрой. Затем опускают в бокалы по ложке миндального или орехового мороженого и поливают охлажденной на льду газированной водой.

Итальянский лимонный освежающий напиток

В бокалы наливают по 50 г лимонного сиропа, кладут по 1 ст. ложке миндального или орехового мороженого, взбитых сливок и заливают охлажденной газированной водой.

СЕРВИРОВКА

Каждый прием пищи должен быть маленьким праздником, а поэтому необходимо ежедневно накрывать стол так, будто ждем самых дорогих гостей. Речь идет и о сервизе и о приборах. Красивая посуда — это сочетание изящной формы с тонким цветовым фоном.

Стол должен быть накрыт чистой, хорошо выглаженной скатертью, причем через центр стола должна проходить средняя заглаженная складка.

Живые цветы являются украшением сервированного стола. Их размещают в низких вазах в центре или двух-трех местах по средней линии стола. Зимой цветы заменяют еловыми веточками. Сервиз, скатерть и цветы должны гармонировать между собой. Если сервиз яркий с цветами, то скатерть должна быть одноцветной, а цветы — однотонными. Если сервиз одноцветный, то скатерть может быть вышитой, пестрой, а цветы — яркими.

На детских праздниках, елке, именинах стол можно украсить воздушными шарами, гирляндами. Для этого не требуется больших затрат, нужно лишь желание и выдумка хозяев.

В торжественных случаях все приготовления должны быть закончены до прихода гостей. Очень удобно организовать так называемый стол-буфет (или холодный буфет), который позволяет хозяевам в течение всего вечера веселиться вместе с гостями, не обременяя себя излишними хлопотами.

Кроме того, стол-буфет занимает значительно меньше места. Для гостей это очень удобно, они чувствуют себя непринужденно, сами выбирают именно то, что им приглянется по вкусу. Сервировка стола в этом случае гораздо проще.

Можно предложить два варианта сервировки стола-буфета:

длинный раздвижной стол придвигают к стенке и накрывают, ставя вдоль стола горки тарелок, бокалы и вилки;

сервируют несколько небольших круглых столиков, к которым можно подойти со всех сторон. Один стол напитков, куда ставят бутылки с вином, кувшины с напитками, минеральную воду, бокалы, рюмки; другой — стол закусок, где разложены яства, стоят горки чистых тарелок, вилки; третий, допустим, — десертный стол, где расставлены сладкие блюда и десертные тарелочки с ложечками. Столы украшают цветами или еловыми ветками, устанавливают бокалы с бумажными салфетками, высокие вазы с фруктами и конфетами, графины с фруктовыми и ягодными соками. Вдоль стола устанавливают тарелки с самыми разнообразными бутербродами. Красивое оформление блюд в большой степени зависит от правильного сочетания форм и цветов.

Эффектно расположение цветов гармоничных и контрастных, например раки на зеленом салате (красный и зеленый), черный хлеб и белый, томаты и сыр, редиска и огурцы и т. д.

Нужно уметь красиво разложить бутерброды по форме: на одной тарелке — круглые ломтики хлеба, на другой — треугольные, на третьей — прямоугольные и т. д. В двух местах по средней линии стола поставить блюда с праздничным тортом-бутербродом, разрезанным на ломтики. Уместны здесь и декоративные бутерброды в виде шахматных досок, мозаик.

Если хозяйке необходимо на скорую руку организовать стол, то его сервируют следующим образом. Вдоль стола ставят тарелки с хлебом, который нарезают тонкими ломтиками и укладывают в кружок так, чтобы один ломтик прикрывал край другого, чередуя белый и черный, в середине тарелки круг ломтиков помещают стоя.

Между тарелками с хлебом ставят хрустальные или стеклянные масленки с различными масляными смесями, сочетая их цвета, сверху ложкой или ножом на них делают узоры и украшения в виде цветочков. Масло можно поставить на маленькой тарелке в виде брусочка, украсив его веткой петрушки.

Перед тарелками хлеба и масла устанавливают небольшие тарелочки с тоненькими ломтиками телятины, ветчины, говядины, курицы или индейки, языка, всяких видов сыра, нарезанных томатов, огурцов, редиски и всего, что нашлось у хозяйки в холодильнике. Около масленок нужно положить ножи, возле тарелок — вилки и гости сами приготовят себе бутерброды по своему вкусу.

■

СОДЕРЖАНИЕ

Как готовить бутерброды 5

С чем готовят бутерброды 8

Начинки 10
Сливочное масло 10
Маргарин 10
Сыр 11
Колбасы 12
Ветчина и копчености 13
Икра 13
Копченая рыба 13
Соусы 14
Майонез 14
Соус зеленый 15
Томатный соус острый 15
Виноградный соус 16
Клюквенный соус 16
Масляные смеси 17
Килечное масло 17
Селедочное масло 17
Анчоусное масло 18
Сардиновое масло 18
Масло с томатом, хреном, грибами, горчицей . . . 19
Масло с яйцами 19
Масло с горчицей 19
Весеннее масло 19
Чесночное масло 20
Масло с хреном 20
Масло с красным сладким стручковым перцем . . . 20
Масло с сыром 20
Миндальное масло 21
Горчица столовая 21

Открытые бутерброды 22

Бутерброды с колбасой, крутыми яйцами и томатами . 22
Бутерброды с ливерной колбасой и зеленым салатом 22
Бутерброды с пюре из гусиной печенки 23

Бутерброды с курицей или индейкой и языком . . . 23
Бутерброды с ветчиной по-португальски 23
Бутерброды с ветчиной-пюре 24
Палочки из ржаного хлеба с ветчиной 24
Бутерброды с мозгами 24
Бутерброды с мясом птицы по-испански 24
Бутерброды с пюре из мяса птицы 25
Бутерброды по-датски 25
Бутерброды с анчоусами и яйцом 25
Бутерброды с соленой треской и томатами 26
Бутерброды с желированной рыбой 26
Бутерброды с щучьей икрой 27
Бутерброды с кремом из сардин 27
Бутерброды с пюре из консервов типа сардин . . . 28
Бутерброды с брынзой и редисом 28
Бутерброды с икрой из брынзы и помидоров по-болгарски 28
Бутерброды с паштетом из брынзы по-болгарски . . . 28
Бутерброды с чайным творогом 29
Бутерброды с пикантной смесью 29
Бутерброды по-итальянски (пицца) 29
Бутерброды с сыром и сметаной по-венгерски . . . 30
Бутерброды «Кёрёзет» (смесь из овечьего сыра) по-венгерски 30
Бутерброды с творогом по-венгерски 30
Бутерброды с твердым и плавленым сыром 31
Бутерброды с сыром, томатами и поджаренным беконом или корейкой 31
Бутерброды с творогом по-немецки 31
Бутерброды с овощами 31
Бутерброды с салатом-латуком 32
Бутерброды с помидорами и огурцами 32
Бутерброды с сырыми овощами 32
Бутерброды с паштетом из баклажанов 33
Бутерброды с икрой из баклажанов 33
Бутерброды с икрой из грибов 34
Бутерброды с паштетом из маслин 34
Бутерброды с томат-пюре 34
Бутерброды с паштетом из крутых яиц и зеленым луком 35

Закрытые бутерброды (сандвичи) 36

Бутерброды с жареными или вареными сосисками . . 37

Закусочные бутерброды (канапе) 38
Канапе с курицей 39
Канапе с мясом цыпленка 39
Канапе с анчоусами и яйцом 40
Канапе с анчоусами по-испански 40
Канапе с анчоусами по-итальянски 40
Канапе из анчоусов «Медальон» 41
Канапе из анчоусов по-португальски 41
Канапе с осетриной 41
Канапе с раковыми шейками 42
Канапе с судаком 42
Канапе с семгой 42
Канапе с семгой, икрой и сельдью 43
Канапе с сельдью 43
Канапе с филе сельди 43
Канапе с маринованной сельдью 44
Канапе с рубленой сельдью 44
Канапе с сардинами 44
Канапе с молоками сельди и сельдью 45
Канапе с сельдью, яблоками и луком 45
Канапе с барабулькой (султанкой) на гренках . . . 45
Канапе с зернистой икрой 45
Канапе с паюсной икрой 46
Канапе с паюсной икрой, сельдью и яйцом 46
Канапе с кетовой икрой 46
Канапе с консервированной печенью трески 46
Канапе с сардинами или шпротами 47
Канапе с кильками 47
Канапе с крабами 47
Канапе с рыбными консервами 48
Канапе с сыром 48

Горячие закуски на хлебе (тартинки) 49

Тартинки с ветчиной 49
Тартинки с жареной ветчиной, беконом, корейкой или колбасой с яйцами 49
Тартинки с жареной ветчиной и луком 50
Тартинки с телячьими мозгами 50
Тартинки с мозгами по-английски 50
Тартинки с костным мозгом 51

Тартинки с говядиной 51
Тартинки со свининой 51
Тартинки с жареной свининой и луком 52
Тартинки с вареной свиной грудинкой 52
Тартинки с бараниной 52
Тартинки с жареной бараниной, луком и помидорами . 53
Тартинки с солониной 53
Тартинки с языком 53
Тартинки с горячими котлетами (из мяса) 54
Тартинки с котлетами, сыром и томатами 54
Тартинки с мясным фаршем 54
Тартинки с сосисками, сыром и томатами 55
Тартинки с рубленым шницелем и луком 55
Тартинки из телятины с сыром 55
Тартинки с курицей в сырном соусе 55
Тартинки с паштетом из печенки 56
Тартинки с почками 56
Тартинки с сыром по-венгерски 57
Тартинки с запеченным сыром 57
Тартинки с сыром и пивом 58
Тартинки с омлетом и зеленым луком 58
Тартинки с яйцами и шпинатом по-румынски 58
Тартинки с жареным яйцом 59
Тартинки с взбитым яйцом и ветчиной 59

■ **Калорийные бутерброды** 60

Вяленая говядина с сыром 60
Колбаса с фасолью в томате 60
Куриный салат 61
Куриная печенка, бекон, корейка с грибами 61
Печенка с яичницей 62
Жареная ветчина и картофельный салат 62
Вареная ветчина или язык с швейцарским сыром . . . 62
Мозги говяжьи с яичницей 63
Язык говяжий с сыром 63
Жареное мясо с горчицей 63
Рубленая ветчина, язык и крутые яйца 64
Мясное пюре 64
Гусиная печенка с салатом из зеленого перца . . . 64

Слоеные бутерброды 66

Бутерброды с беконом, свежими помидорами и салатом . 66
Бутерброды с сыром, ветчиной, томатами и салатом . . 66
Бутерброды с сыром, корейкой, томатами и салатом . . 67
Бутерброды с курицей, беконом или колбасой, луком и томатами 67
Бутерброды с куриной печенкой, беконом, томатами и зеленым салатом 67
Бутерброды с куриным салатом, беконом, томатами . . 67
Бутерброды с курицей, сыром и зеленым салатом . . 68
Бутерброды с курицей, томатами, языком и капустой . . 68
Бутерброды с вяленым языком, беконом, томатами и крутыми яйцами 68
Бутерброды с салатом из яиц, анчоусами, томатами и зеленым салатом 69
Бутерброды с салатом из крабов, томатами, яйцами и зеленым салатом 69
Бутерброды с семгой, ломтиками яиц, томатами и салатом 69
Бутерброды с индейкой, ветчиной и капустой . . . 69
Бутерброды с индейкой, сыром, томатами и луком . . 70

Замороженные бутерброды 71

Бутерброды для туристских походов 73

Булочки с ветчиной и тушеной фасолью 73
Булочки с яичницей-болтушкой 73
Булочки с котлетами из мяса 74
Булочки с сосисками и салатом из капусты 74
Булочки с отбивными (баранья, свиная и др.) . . . 74
Булочки с маринованным перцем и творогом . . . 75
Творожный крем 75

Праздничный бутербродный торт 76

Десертные бутербродные торты 79

Фигурные бутерброды 81

Бутерброды-линеечки (полосками) 81
Бутерброды-шахматные доски 82

Мозаичные бутерброды 83
Бутерброд-рулет 83

Декоративные открытые бутерброды 84

Напитки 86

Горячие напитки 86
Холодные напитки 87
Томатный сок 87
Витаминный напиток из плодов шиповника 88
Лимонад 88
Яблочная вода 89
Клюквенный напиток 89
Напиток с фруктами 90
Земляничный напиток 90
Малиновый напиток 90
Сорбет «Нектар» 90
Крюшон из земляники 91
Крюшон из апельсинов 91
Шипучий лимонный чай 91
Коктейль «Дыня» 91
Коктейль молочно-шоколадный 92
Коктейль яичный 92
Летний пунш 92
Вкусный пунш 93
Молодежный пунш 93
Праздничный пунш 93
Томатный пунш 93
Освежающий напиток из черешен или вишен . . . 93
Итальянский лимонный освежающий напиток . . . 94

Сервировка 95

Воронель Владимир Моисеевич
Воронель Фаня Лазаревна
Юдин Сидней Михайлович

БУТЕРБРОДЫ

Редактор *С. М. Зябрева*
Техн. редактор *Л. Н. Титова*
Художник *Е. Ф. Капустин*
Худ. редактор *О. В. Камаев*
Корректор *В. Б. Грачева*

Т 09178 Сдано в набор 17/III — 1966 г.
Подписано к печати 14/VII — 1966 г.
Объем 3,25 п. л. Уч.-изд. л. 3,45
Формат $70\times108^{1}/_{32}$
Тираж 50 000 экз. (1-ый завод — 15 000 экз).
Заказ 270. Цена 16 коп.
Изд. № 4410 Бум. тип. № 2 Тем. план 1966 г. п/№ 81.

Московская типография № 6 Главполиграфпрома
Комитета по печати при Совете Министров СССР
Москва, Ж-88, 1-й Южно-портовый пр., 17.